



Spoleto  
**Alberghiero**  
*"Giancarlo De Carolis"*

# Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Cucina

*Guida al Curricolo d'Istituto*

# Biennio

*I,II anno*



È tempo di muovere i primi passi nel  
mondo dell'enogastronomia...

*COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*

Per iniziare a lavorare in laboratorio gli studenti devono imparare ad essere una squadra : perciò è fondamentale conoscere l'etica professionale e rispettare i ruoli e le gerarchie che caratterizzano il mondo della ristorazione.

La brigata di cucina

La divisa

Etica professionale

Terminologia tecnica di base

Organizzazione del lavoro e rapporti con i reparti che collaborano con la cucina



*COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*

**Il reparto di cucina: utilizzo e cura degli strumenti, delle attrezzature e degli utensili**

**Tecniche di base per la realizzazione di prodotti enogastronomici: stagionalità, i tagli e la lavorazione degli ortaggi**

**Organizzazione della postazione di lavoro e le fasi di lavoro**

**Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni**

**Metodi di cottura e conservazione: evoluzione, modificazioni organolettiche e classificazione**



*COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:  
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

Il laboratorio di cucina è strettamente collegato al mondo professionale per questo gli studenti devono conoscere, rispettare e applicare tutte le normative igienico-sanitarie e di sicurezza

Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e le fasi di pulizia e sanificazione.

Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

Cenni di primo soccorso

Haccp



**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Si inizia a cucinare! Nel biennio gli studenti apprendendo le tecniche di base e le corrette procedure di servizio. In collaborazione con il gruppo di sala si incomincia a strutturare dei servizi e a simulare il lavoro di ristorazione con le esercitazioni pratiche

Si studiano le varie tipologie di menu e la corretta successione delle portate in considerazione dei vari stili alimentari

In compresenza con Scienze degli Alimenti si apprendono i principi per una corretta alimentazione e per il bilanciamento nutrizionale del piatto





**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**  
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**Nel biennio si pone molta attenzione alle preparazioni e alle tecniche di base della pasticceria che nel triennio successivo verranno potenziate nelle tecniche e nelle preparazioni moderne**

**Impasti di base per pane e pizza**

**Impasti lievitati e tecniche di lievitazione**

**Pasta frolla e briséé dolce e salata**

**Creme**

**Pasta sfoglia**

**Dolci per la prima colazione**

**Basi per la lavorazione del cioccolato**

**Dolci al cucchiaio**





*COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.*



Comunicare con il cliente è molto importante, per il nostro lavoro non è sufficiente saper cucinare ma occorre essere in grado di trasmettere il valore del piatto che stiamo proponendo.

Per questo fin dal biennio gli studenti sviluppano competenze nel campo della comunicazione allenandosi ad esporre i piatti e le procedure nella maniera corretta



# Triennio

*III, IV, V anno*

Dal III al V gli studenti si specializzano sempre di più e la loro passione per la cucina, anno dopo anno, si trasforma in una vera e propria professione...

Per questo nei tre anni finali il corso di studi ha come finalità principale lo sviluppo delle competenze professionali

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.**

**Nel biennio precedente gli studenti hanno imparato ad utilizzare le tecniche tradizionali di lavorazione dei cibi e i principali stili di servizio**

**Al III anno gli studenti hanno scelto di qualificarsi in enogastronomia ed è arrivato il momento di approfondire le più importanti preparazioni della cucina nazionale e internazionale**





# Antipasti







# Primi Piatti





# Secondi Piatti





Piatti a base di pesce



Al IV e V anno gli studenti  
affrontano in maniera  
specifica il mondo  
dell'impresa ristorativa e  
della gestione del food and  
beverage



**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**  
*Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.*



La pianificazione delle procedure è importante per raggiungere l'efficienza produttiva

I canali di approvvigionamento e stoccaggio merci

Le gamme alimentari

Approvvigionamento e settore economato

Le etichette alimentari

*COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:  
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi  
di lavoro.*

**Nel triennio si studiano in maniera approfondita le norme di sicurezza sul lavoro e in ambito igienico-sanitario e la corretta applicazione concreta di tali norme in contesti professionali**

**Il piano di autocontrollo**

**Normativa HACCP**

**Schede tecniche di rivelazione dei CCP**

**DLsg.81/08**

**Sicurezza e tracciabilità**

*Corrette procedure di sanificazione dei laboratori e delle attrezzature*

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**  
*Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.*

**Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi**

**Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio**

**Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature**

**Tipologia e tecnica del menu  
Stili alimentari e dieta equilibrata**

**Il calcolo dei costi**



**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**  
*Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.*

**Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati adattando le ricette e la preparazione alle diverse tipologie di ristorazione e agli stili di servizio**

**Scegliere e saper valutare dal punto di vista organolettico gli ingredienti specifici alle preparazioni di pasticceria e panificazione**

**Realizzare e servire preparazioni di pasticceria classica e moderna con particolare attenzione all'aspetto estetico e decorativo**

**Realizzare e servire preparazioni di panificazione classica**





Pasticceria e panificazione





**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy**



**Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering e banqueting**

**Ristorazione commerciale e collettiva**

**Il servizio di banqueting e catering**

**La distribuzione con legame differito**



**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**  
*Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.*

Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane

La produzione locale e la filiera di produzione

Il turismo enogastronomico

I marchi di qualità italiani ed europei

Prodotti e servizi tipici del territorio



“La scoperta di un piatto nuovo  
è più preziosa per il  
genere umano che la scoperta di  
una nuova stella.”

– *ANTHELME BRILLAT-SAVARIN*



A cura del dipartimento disciplinare di “Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina”