



## Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

### "Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

e-mail : [tpis03300r@istruzione.it](mailto:tpis03300r@istruzione.it), PEC: [tpis03300r@pec.istruzione.it](mailto:tpis03300r@pec.istruzione.it) sito internet [www.alberghieroerice.edu.it](http://www.alberghieroerice.edu.it)



## Programma svolto per Uda interdisciplinari Anno scolastico 2021-22

### Disciplina Operatore di prodotti dolciari artig.industr.

### Classe 3 ^ sez. Prodotti Dolciari

#### UDA N°1 Il territorio tra tradizione e innovazione

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.

Lo studente sa individuare le caratteristiche della cucina e della pasticceria dei diversi periodi storici. Sa seguire nel tempo gli eventi storici della cucina e della pasticceria. Riconosce i diversi stili alimentari.

La metamorfosi della cucina” Pag .12 /31 37 “e della “pasticceria da pag 3/6”

Alla scoperta del territorio espressione di tradizione e innovazione Realizzare una linea temporale sotto forma di infografica che contenga da un lato i principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia della cucina/pasticceria, dall’altro i principali eventi storici.

#### UDA N°2 Il lavoro come opportunità

Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi

Calcolare i costi di produzione specifici

Pianificare l’organizzazione di un laboratorio di pasticceria e cucina.

Professione pasticciere: la formazione, il laboratorio, la divisa le attrezzature gli utensili. Da pag 13/50

L'approvvigionamento e i costi in cucina pag 62/77

Organizzazione e gestione che cos’è il food cost pag 361/370

Cosa farò da grande?

Realizzazione di un reportage/indagine sulla realtà lavorativa del territorio, con riferimento alle professioni legate ai percorsi formativi offerti dalla scuola.

Stilare una scheda tecnica di un piatto e calcolare il food cost, anche utilizzando programmi di settore impersonando la figura dell’economista.

### **UDA N° 3 Viaggi e viaggiatori**

Riconoscere il valore storico e culturale della cucina e della pasticceria

Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio

La ricchezza gastronomica italiana pag 116/142

Le monografie alimentari.

Le materie prime e la loro provenienza, caratteristiche tecniche di conservazione, impieghi pag 53/80

Venite a visitare.....

Ideazione, stesura e presentazione di un percorso o di un viaggio nell'ambito dell'accoglienza e dell'enogastronomia

Rappresentare con un menu, o una carta dei dessert, un tour enogastronomico di alcune regioni d'Italia.

### **UDA N° 4 Dimmi dove, come mangi e soggiorni**

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto, le esigenze della clientela e gli stili alimentari.

Riconoscere la funzione delle materie prime

Riconoscere le componenti culturali delle materie prime anche in relazione al territorio

Lo studente sa stendere un menù corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche.

le strutture ricettive pag 368/373

Il menu, le allergie le intolleranze, pag 84/110

Dimmi dove, come mangi e soggiorni

Compito di realtà: Dimmi dove, come mangi e soggiorni. Ideazione, stesura e presentazione di menù / itinerario enogastronomico/ sistemi organizzativi turistico - ricettivi, di varia tipologia su una pagina web / brochure/ powerpoint/software di gestione

Stilare un menù adattandolo alle diverse tipologie ristorative indicate dall'insegnante.

**Erice 10/06/2022**

**Il docente**