



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

Allegato A1

Anno scolastico 2019/2020

Classe V sez. OC Enogastronomia settore Cucina

Disciplina : Laboratorio di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina.

Docente Prof. Salvatore Zuppardi

1. Programma svolto

☐ L'alimentazione sicura

Piano H.A.C.C.P

La conservazione degli alimenti e le gamme alimentari

Filiera tracciabilità alimenti

☐ Il mercato ristorativo e la neoristorazione

☐ Il buffet

☐ Catering e Banqueting

☐ La cucina internazionale

☐ I marchi di qualità

☐ Attività tecnico pratica di laboratorio : realizzazione di piatti internazionali ,cucina rivisitata-tradizionale e creativa .

2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina

- Lezione frontale per la prima parte dell'anno scolastico
- Lezione interattiva con sussidi multimediali
- Compiti a casa per quanto riguarda la seconda parte dell'anno scolastico



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE

“Gae Aulenti”

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

3. Spazi e tempi

- Lezioni frontali;
- Lezione dialogata;
- Conversazione e discussione;
- Laboratorio di cucina;
- Libri di testo,
- Ricette predisposte dall'insegnante.

4. Criteri e strumenti di valutazione

Strumenti impiegati

- Interrogazioni scritte
- Prove scritte individuali
- Attività pratiche
- Didattica a distanza.

Vengono utilizzate le griglie di valutazione del dipartimento di cucina per il corrente anno scolastico

5. Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina, rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale.

Per quanto riguarda la prima parte dell'anno scolastico. Durante l'anno i ragazzi hanno simulato una vera e propria brigata di cucina dove hanno lavorato in gruppi di due/ tre persone, gestiti a loro volta da un loro compagno (Chef de Cuisine). Questo gli è servito per imparare a lavorare in autonomia, collaborando con gli altri come se si fosse su un posto di lavoro. La parte teorica è stata svolta in classe tramite lezioni frontali utilizzando esempi pratici reali abbinati al programma per rendere il più possibile semplice e comprensibile gli argomenti svolti. La classe ha lavorato nel laboratorio di cucina



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE

“Gae Aulenti”

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

pasticceria della scuola e in classe. Nel primo trimestre le attività sono state incentrate per aumentare le loro capacità di lavoro in autonomia e collaborazione anche con i compagni di Sala-Bar. Nel secondo pentamestre, nonostante le prime difficoltà dovute alla DAD, i ragazzi nella maggior parte dei casi si sono impegnati nello svolgimento delle attività che man mano gli sono state proposte; solo in alcuni casi si è dovuto intervenire al fine di motivare la partecipazione.

Relazione educativa			
Alunni – alunni	buono	Xdiscreto	scarso
Alunni – insegnante	Xbuono	discreto	scarso
Livello d'apprendimento conseguito dalla classe			
Buono	20% alunni		
Adeguito	70% alunni		
Scarso	10% alunni		
Raggiungimento obiettivi programmati .	SI	NO	IN PARTE

Biella, 26 maggio 2020

Il Docente Salvatore Zuppardi.