

PROGRAMMA SVOLTO

A.S 2024-25

CLASSE III SEZ. D

DISCIPLINA: Lab. Servizi enogastronomici settore cucina

UDA N° 1 CLASSE TERZA DISCIPLINA: Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA Il territorio tra tradizione e innovazione

Focus ed. civica Il turismo e lo sviluppo eco-sostenibile

la pasta: tipica eccellenza italiana

Esercitazioni pratiche di laboratorio

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

UDA N° 2 CLASSE TERZA DISCIPLINA Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA Il lavoro come opportunità di crescita personale e professionale

Focus ed. civica Diritto al lavoro e crescita economica

Le carni da macello

Esercitazioni pratiche di laboratorio

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

UDA N° 3 CLASSE TERZA DISCIPLINA Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA Viaggi e viaggiatori

Focus ed. civica La libertà di circolazione in prospettiva interculturale

I prodotti ittici

Esercitazioni pratiche di laboratorio

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo 1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità

UDA N° 4 CLASSE TERZA DISCIPLINA Enogastronomia settore cucina

Denominazione UDA: Hospitality and customer care

Focus Ed. Civica Educazione alimentare e salute

L'Arte Bianca i dolci a pasta lievitata e relativi impasti fondamentali

Esercitazioni pratiche di laboratorio

Nucleo tematico fondamentale di indirizzo *Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità*

Erice, 04/06/2025

Il docente