

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

Compito di realtà: UDA N. 1- 2

Classe: Terza Indirizzo Cucina

Periodo: Ottobre/Gennaio

Tematiche generali: Il territorio, tradizione e risorse / Le risorse territoriali come opportunità di sviluppo economico e di crescita personale e professionale.

Focus Ed. Civica

Il turismo, lo sviluppo economico e la salvaguardia del territorio / Iniziativa pubblica e privata per la crescita economica e culturale del territorio.

Nucleo tematico di indirizzo

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

“Alla scoperta del territorio espressione di tradizione e innovazione.

In occasione di un evento promozionale del territorio, la scuola viene invitata a realizzare un prodotto che valorizzi il nostro territorio. Lo studente sceglie la tipologia di prodotto digitale rispondente alle competenze acquisite.”

Compito di realtà: UDA N. 3 - 4

Classe: Terza Indirizzo Cucina

Periodo: Febbraio/Aprile

Tematiche generali: Hospitality and customer service / Hospitality and customer care.

Focus Ed. Civica

Il digitale, strumento per ottimizzare tempi, servizi e risorse / L’offerta turistica ed enogastronomica eco-sostenibile.

Nucleo tematico 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

“Green hotel services. Presentazione dei servizi offerti dalle aziende nell’ambito dell’accoglienza e della enogastronomia, con particolare attenzione alle tematiche sostenibili.”

Programma Pratico Teorico

MENU SVOLTI DA OTTOBRE 2024 A MAGGIO 2025

RISOTTO MANTECATO CON SEPIA BIANCA

COUS COUS ALLA TRAPANESE

INVOLTINI SICILIANI E PATATE SAUTER

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

CINGHIALE AI PROFUMI DI BOSCO

BUSIATA AL PESTO TRAPANESE

RAVIOLI DI RICOTTA AL POMODORO

TAGLIATELLA DI SEPIA CON VERDURE DI STAGIONE

GAMBERO IN SALSA ARANCIO E BIETA

POLPO AFFOGATO E POMODORO RIPIENO

ZUPPA DI COZZE

BUCATINI BROCCOLI ARRIMINATI

FILETTO DI SCORFANO GRATIN

BOCCONCINI DI MAIALINO AL NERO D 'AVOLA

POLLO ALLA PANTESCA

SCALOPPINE AL MARSALA

TRANCETTO DI RICCIOLA E ZUCCHINE

Erice, 27-05-25

Il docente