

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 4^ SEZ. B

DISCIPLINA: LAB.ENOG. SETTORE CUCINA

1. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Un corretto stile di vita

Focus Ed. Civica:

Riconoscimento dei diritti a difesa del benessere della persona

Le aziende Ristorative, L'evoluzione della ristorazione e la cucina nazionale

Menu svolti:

La Cucina Nazionale e le sue peculiarità

Menu 1 la cucina regionale della valle d'aosta e Piemonte (Bonet e Polenta Concia)

Menu n 2 la cucina regionale della Lombardia e del Trentino (Canederli e tortelli di Zucca)

Menu n 3 la cucina regionale del Veneto e del Friuli venezia giulia (Risi e Bisi e Frico Friulano)

Munu n 4 La cucina regionale della Liguria e dell'Emilia Romagna (Focaccia di Recco e Tigelle Montanare)

Menu n 5 la cucina regionale della toscana e dell'umbria (Caciucco Livornese e Torta di Testò)

UDA N° 2

Cultura, economia e ambiente

Focus Ed. Civica

Gestione sostenibile e lotta agli sprechi

Il Menu come Strumento di Vendita, Ecosostenibilit  , Concetto di Green e le Intolleranze e Allergie

Menu n 1 la cucina regionale italiana delle Marche e del Lazio (Cicerchiata e Suppli)

Menu n 2 la cucina regionale italiana della Sicilia (Caponata di Melanzane e Insalata fredda di finocchi, arance e aringa affumicata)

Menu n 3 la cucina regionale italiana della Sicilia (Sgombro Allardato e Involtini di carne alla palermitana con patate sabbiate)

Menu n 4 la cucina regionale italiana della Sicilia (Graffe Trapanesi e Genovesi Ericine)

Menu n 5 la cucina regionale italiana della Sicilia (Couscous Alla Trapanese e Pasta con acciughe e mollica atturrata)

Alla fine delle due U.D.A e stato svolto il Compito di realt  dal Titolo:

Tematiche generali: Innovazione e benessere/Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio.

Focus Ed. Civica

Riconoscimento dei diritti a difesa del benessere della persona / Le trasformazioni geopolitiche e antropologiche.

Nucleo tematico di indirizzo

Sviluppo delle attivit  e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

“Analisi delle nuove tendenze del turismo e di nuovi modelli di gestione aziendale ricettive ed enogastronomiche.

Ricerca e presentazione di proposte innovative.”

UDA N  3

Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio

Focus Ed. Civica:

Le trasformazioni geopolitiche e antropologiche

La Cucina Internazionale (europea ed extraeuropea)

I marchi di Qualit 

Menu n 1 Cucina europea Spagna tortillas di patate e Crema Catalana

Menu n 2 Cucina Europea Grecia Moussaka e Insalata alla greca

Menu n 3 Cucina Europea Regno Unito Fish and Chips e Apple Pie

Menu n 4 Cucina Europea Francia Bouillabasse e Quiche Lorraine

Menu n 5 cucina Europea Germania Stinco di Maiale alla birra e Insalata di patate

UDA N° 4

Cittadinanza attiva e responsabile

Focus Ed. Civica:

Le tre dimensioni della cittadinanza: informazione, espressione e azione

I Marchi Di Qualità Il concetto di Green, filiera corta ed ecosostenibilità

Menu' Realizzati utilizzando materia prima di qualità e certificata del territorio

Menu n 1 Busiata di Tumminia con ragù di maialino dei nebrodi

Menu n 2 Cassatelle in Brodo di carne certificata

Menu n 3 Gnoccoli Cavati Senatore Cappelli con Broccoli Viola e Uva Passa di Pantelleria

Menu N 4 Lasagna con Ragù di Tonno di Favignana e Fonduta di Vastedda del Belice

Menu n 5 Pasta N'casciata con Carciofi Spinosi di Castelvetro

e Salsiccia Pasqualora di Trapani.

Alla fine delle due U.D.A è stato svolto il Compito di realtà dal Titolo:

Tematiche generali: Cultura, economia e ambiente / Le "qualità" nei sistemi produttivi.

Focus Ed. Civica

Gestione sostenibile e lotta agli sprechi / Le tre dimensioni della cittadinanza: informazione, espressione e azione.

Nucleo tematico di indirizzo

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

"Come realizzare una cittadinanza vigile e responsabile nel mondo di oggi: organizzazione di un evento e/o preparazione di un prodotto."

La classe, inoltre, ha partecipato attivamente a tutte le attività proposte sia dall'istituto (settimana internazionale della cucina siciliana, incontri con chef e ristoratori) sia proposti dal Docente di indirizzo (preparazione e realizzazioni di buffet, banchetti e servizio per la merenda didattica) .

.

Erice, 05/06/2025

Il docente