

# ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SANDRO PERTINI"



ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO: Manutenzione e assistenza tecnica  
ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI: Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Servizi Socio-sanitari  
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO: Turismo

34074 MONFALCONE (GO) via A. Boito, 56 tel. 0481 410441 - 413339 - fax 0481 486681  
C.F.: 90016920317 www.isispertini.edu.it e-mail: gois01100r@istruzione.it, gois01100r@pec.istruzione.it  
Sede associata: 34073 Grado (GO) via Zara, 1 tel. 0431 80152



## PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE INDIVIDUALE

**DOCENTE: Madonna Luciano**

**MATERIA: Laboratorio serv. Enogastronomia sett. Cucina**

**CLASSE: 5AEN**

**Anno scolastico 2025/2026**

**N. ore settimanali nella classe: 5**

**Ore in presenza:**

## **1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

### **PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

*caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione.*

La classe 5Aen è composta da 21 alunni, 4 ragazze e 17 ragazzi, il gruppo classe si presenta eterogenea nell'approccio allo studio e nell'assimilazione dei contenuti proposti: alcuni allievi colgono e sfruttano i suggerimenti del docente e li applicano nello studio domestico; un secondo gruppo di allievi, pur impegnandosi nell'esercizio e nello studio domestico, fatica ancora ad assimilare i meccanismi linguistici per riproporli e rielaborarli oralmente; un ultimo gruppo di allievi, invece, presenta uno studio domestico inadeguato, pur essendo stati sollecitati a impegnarsi con costanza per poter gestire al meglio la quantità di contenuti, conoscenze e competenze. Dal punto di vista comportamentale, il clima di classe risulta generalmente collaborativo e improntato al dialogo; tuttavia, alcuni studenti non mantengono un livello di attenzione adeguato e manifestano frequenti momenti di distrazione. Nel primo periodo dell'anno scolastico, gli studenti hanno mostrato interesse nei confronti della disciplina; la motivazione alla partecipazione attiva alle attività formative proposte dalla scuola risulta tuttavia disomogenea.

### **FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="radio"/> Prove oggettive di valutazione (test, questionari, ecc.);                      | <input checked="" type="checkbox"/> Colloqui con gli alunni;  |
| <input type="radio"/> Prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, ecc.);       | <input checked="" type="checkbox"/> Colloqui con le famiglie; |
| <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni degli studenti impegnati nelle attività didattiche; | <input type="radio"/> Continuità didattica;                   |
|  | <input type="radio"/> Altro .....                             |

## **2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA**

### **1. COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE – AREA GENERALE DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELLA CLASSE 5AEN**

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

- ASSE DEI LINGUAGGI
  - x ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
  - RELIGIONE CATTOLICA O ATT. ALTERNATIVA
- ASSE MATEMATICO
  - ASSE STORICO-SOCIALE
  - SCIENZE MOTORIE

**Competenze disciplinari della Classe 5AEN**

*Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti*

IP.CG.05; Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

IP.CG.04; Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

IP.CG.02; Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

**ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE**

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze/contenuti e abilità, l'UDA di riferimento, il periodo di svolgimento e il numero di ore previste)

<b>COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)</b>					
IP.CI.E01. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici ed ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche					
IP.CI.E011. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio					
Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
Comprendere l'evoluzione della cucina attraverso l'opera di grandi chef	Le origini della gastronomia  Nascita e sviluppo della	<b>Storia e grandi personaggi della gastronomia</b>	Settembre- ottobre-		

Identificare i principali personaggi della gastronomia	gastronomia moderna  La gastronomia contemporanea  Gastronomia, cultura e società				
--	---	--	--	--	--

**COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)**

IP.CI.E.01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

IP.CI. E.02 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità di sviluppo della cultura dell'innovazione.

IP.CI. E.03 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze/contenuti</b>	<b>UDA di riferimento</b>	<b>Periodo di svolgimento</b>	<b>Numero ore</b>	<b>Compresenza (se prevista)</b>
Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi. Saper valutare vantaggi e svantaggi dei legami di distribuzione	I prodotti alimentari e la gestione degli acquisti  Organizzazione dell'impianto di cucina  Organizzazione del lavoro e gestione delle	<b>Organizzazione e gestione della produzione</b>	Novembre-dicembre-gennaio		

nelle diverse tipologie ristorative	risorse umane Gestione della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro				
--	---	--	--	--	--

**COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)**

IP.CI. E.04 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

IP.CI.E.06 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

IP.CI.E.07 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<p>Riconoscere il ruolo del menu</p> <p>Individuare e relazionare i principi del servizio di banqueting e le sue caratteristiche</p> <p>Elaborare menu e carte in funzione della tipicità e stagionalità dei prodotti e del target dei clienti</p>	<p>Il menu e la personalizzazione del servizio</p> <p>Il banqueting e gli eventi enogastronomici</p> <p>La promozione e la vendita dei servizi ristorativi</p>	<p><b>La vendita di prodotti e servizi enogastronomici</b></p>	<p>Febbraio-marzo-aprile</p>		

**COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)**

IP.CI E.01, 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.

P.CI E.C.04; Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<p>Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.</p> <p>Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa.</p>	<p><b>Le tipologie degli esercizi:</b> secondo la legge n.287/1991 (le 4 tipologie) <b>La classificazione in base all'organizzazione ristorative:</b> la ristorazione commerciale, la ristorazione tradizionale, la ristorazione veloce, Catering Industriale <b>La ristorazione commerciale tradizionale:</b> osteria, trattoria, locanda, ristoranti tipici, ristorante tradizionale, ristorante gourmet, ristorazione d'albergo <b>La ristorazione veloce:</b> fast-food, catering a domicilio,</p>	<p><b>L'offerta gastronomica e la ristorazione commerciale</b></p>	<p align="center">Maggio</p>		<p align="center">Sala e vendita</p>

	ristorazione d'asporto, chioschi <b>La ristorazione sociale:</b> ristorazione aziendale, sanitaria, scolastica, ristorazione su mezzi di trasporto, catering navale, ferroviario e aereo				
--	--	--	--	--	--

**COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)**

IP.CI E.01, 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.

P.CI E.C.04; Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze/contenuti</b>	<b>UDA di riferimento</b>	<b>Periodo di svolgimento</b>	<b>Numero ore</b>	<b>Compresenza (se prevista)</b>
Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le portate della gastronomia italiana</li> <li>➤ La scenografia del piatto</li> </ul>	<b>La prova del cuoco</b>	Giugno	Fine anno maggio-giugno	Sala e vendita

motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina					
---	--	--	--	--	--

## **EDUCAZIONE CIVICA (tot. 6 ore)**

### **Nucleo tematico: *sviluppo economico e sostenibile***

Fornire educazione di qualità e in consapevolezza contro la fame nel mondo.

L'importanza della sostenibilità e riduzione degli sprechi come contributo e garanzia a modelli di produzione di qualità all'interno della filiera enogastronomica.

Esigenze della clientela; alimentazione e religioni.

Sostenibilità alimentare.

### **Contenuti:**

Alimentazione e religioni: produzione in laboratorio di alcuni piatti.

La riduzione degli sprechi; i vantaggi del chilometro zero

**Note:** Durante tutte le attività laboratoriali si è applicata la Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP – Igiene personale, processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs.81/2008)

## **2. COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE – AREA DI INDIRIZZO** **DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELLA CLASSE 5AEN**

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

- ASSE DEI LINGUAGGI
- ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
- RELIGIONE CATTOLICA O ATT. ALTERNATIVA
- ASSE MATEMATICO
- ASSE STORICO-SOCIALE
- SCIENZE MOTORIE

### **Competenze disciplinari della Classe 5AEN**

*Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti*

### **3. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Indicare le metodologie utilizzate:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Metodo induttivo;
- Metodo deduttivo;
- Metodo esperienziale;
- Scoperta guidata;
- Metodo scientifico;
- Lavoro di gruppo;
- Ricerca individuale e/o di gruppo;
- Problem solving;
- Brainstorming;
- Altro .....

Indicare le strategie utilizzate:

- Lezione frontale;
- Lezione guidata;
- Lezione dibattito;
- Lezione multimediale;
- Attività di gruppo;  
Argomentazione/discussione;
- Attività laboratoriali;
- Attività di ricerca;
- Risoluzione di problemi;
- Attività simulata;
- Studio autonomo;
- Problem solving;
- Brain storming;
- Role playing;
- Learning by doing;
- E-learning;
- Altro .....

### **4. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI**

Libro di Testo: *Cucina gourmet plus*

Autore, Casa Editrice: Paolo Gentili Edizioni Calderini

Indicare strumenti e attrezzature utilizzati:

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori; | <input type="checkbox"/> Testi di consultazione; | <input type="checkbox"/> Sussidi multimediali; |
| <input type="checkbox"/> Palestra coperta;      | <input type="checkbox"/> Lavagna luminosa;       | <input type="checkbox"/> Audio-registratore;   |
| <input type="checkbox"/> Palestra scoperta;     | <input checked="" type="checkbox"/> LIM;         | <input type="checkbox"/> Fotocopie;            |
| <input checked="" type="checkbox"/> Computer;   | <input type="checkbox"/> Videocamera;            | <input type="checkbox"/> Altro .....           |

#### **5. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO**

Indicare le tipologie di prove di verifica utilizzate:

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Test;                                | <input type="checkbox"/> Temi;                      | <input checked="" type="checkbox"/> Verifiche scritte; |
| <input type="checkbox"/> Questionari;                         | <input type="checkbox"/> Saggi brevi;               | <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche;    |
| <input type="checkbox"/> Relazioni;                           | <input type="checkbox"/> Traduzioni;                | <input type="checkbox"/> Test motori;                  |
| <input type="checkbox"/> Analisi testuale;                    | <input type="checkbox"/> Articoli di giornale;      | <input type="checkbox"/> Altro .....                   |
| <input type="checkbox"/> Risoluzione di problemi ed esercizi; | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni; |  |
| <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti;                |   |  |

#### **6. MODALITA' DI RECUPERO**

Per le ore di recupero, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; |
| <input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà;  | <input type="checkbox"/> Altro .....  |

#### **7. MODALITA' DI APPROFONDIMENTO**

Per le ore di approfondimento, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti; | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro; |
| <input type="checkbox"/> Impulso allo spirito critico e alla creatività;    | <input type="checkbox"/> Altro .....  |

Monfalcone, 14/12/2025

Il Docente  
Luciano Madonna