Rizzoli EDUCATION

PROFESSIONE DOCENTE

MATERIALI E STRUMENTI PER L'INSEGNANTE

ALTA PROFESSIONALITÀ IN CUCINA

PAOLO GENTILI

- INSEGNARE NEL NUOVO ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
- STRUTTURA E CARATTERISTICHE DELL'OPERA
- UDA E PERSONALIZZAZIONE
- SOLUZIONI DEL VOLUME

EDIZIONI CALDERINI

ISBN 978-88-528-1068-8

© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Milano
Tutti i diritti riservati

Ristampe
2020 2021 2022 2023
1 2 3 4 5 6 7 8

Stampato presso: Rotomail Italia S.p.A., Vignate (MI)

Coordinamento redazionale: Maria Bianchi
Redazione: Rosa D'Imperio
Adattamento grafico e impaginazione: Studio Mizar, Bergamo
Copertina: Studio Mizar, Bergamo

I diritti di traduzione e riproduzione, totali o parziali anche ad uso interno e didattico con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.
Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume/fascicolo di periodico dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.
Le riproduzioni effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail **autorizzazioni@clearedi.org**

La realizzazione di un libro presenta aspetti complessi e richiede particolare attenzione nei controlli: per questo è molto difficile evitare completamente errori e imprecisioni.
L'Editore ringrazia sin da ora chi vorrà segnalarli alle redazioni. Per segnalazioni o suggerimenti relativi al presente volume scrivere a: supporto@rizzolieducation.it

L'Editore è a disposizione degli aventi diritto con i quali non gli è stato possibile comunicare per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti dei brani o delle illustrazioni riprodotte nel volume.
L'Editore si scusa per i possibili errori di attribuzione e dichiara la propria disponibilità a regolarizzare.
I nostri testi sono disponibili in formato accessibile e possono essere richiesti a: Biblioteca per i Ciechi Regina Margherita di Monza (http://www.bibliotecaciechi.it) o Biblioteca digitale dell'Associazione Italiana Dislessia "Giacomo Venuti" (http://www.libroaid.it).

Le immagini utilizzate in questo libro non vanno interpretate come una scelta in merito da parte dell'Editore, né come invito all'acquisto di prodotti. Le illustrazioni o riproduzioni sono state riportate a scopo esclusivamente didattico.
Nomi e marchi citati nel testo sono generalmente depositati o registrati dalle rispettive case produttrici.

Il processo di progettazione, sviluppo, produzione e distribuzione dei testi scolastici dell'Editore è certificato UNI EN ISO 9001.

L'Editore è presente su Internet all'indirizzo: http://www.rizzolieducation.it

INDICE

1 Indicazioni metodologiche e didattiche

Presentazione del corso *Alta professionalità in cucina* 6
Hub la scuola digitale 9
Guida ai contenuti digitali integrativi di *Alta professionalità in cucina* 21

2 Insegnare nel nuovo Istituto professionale Alberghiero

1. Motivazioni della riforma 2017 26
2. La nuova identità degli istituti professionali 26
3. Nuovi profili, rapporto con la IeFP e il territorio 27
- **3.1** Il nuovo profilo e la declinazione dei percorsi formativi
- **3.2** Il raccordo con la IeFP
- **3.3** Il rapporto con il territorio
- **3.4** La rete nazionale delle scuole professionali

4. Il cambiamento del modello organizzativo 30
- **4.1** Il percorso complessivo e quadro orario
- **4.2** Periodi didattici e livelli di apprendimento
- **4.3** Quote di autonomia e di flessibilità
- **4.4** Percorsi di alternanza scuola-lavoro e di apprendistato
- **4.5** I dipartimenti
- **4.6** L'ufficio tecnico
- **4.7** Collaborazioni con esperti esterni

5. Il cambiamento del modello didattico 33
- **5.1** La personalizzazione educativa
- **5.2** Assi culturali e competenze
- **5.3** L'apprendimento induttivo
- **5.4** Le Unità di Apprendimento
- **5.5** La valutazione degli apprendimenti

6. Glossario della scuola delle competenze e della personalizzazione educativa 36

3 La declinazione del percorso di "enogastronomia e ospitalità alberghiera": le linee guida

1. Risultati di apprendimento intermedi per le attività e gli insegnamenti di area generale 45
2. Risultati di apprendimento intermedi di indirizzo "enogastronomia e ospitalità alberghiera" 48
3. Profilo dell'operatore della ristorazione – figura "preparazione pasti" 59
- **3.1** Declinazione delle competenze e riferimenti nel libro di testo

4 La didattica e il corso "Alta professionalità in cucina"

1. Un sapere unitario 64
- **1.1** Il libro di testo e la progettazione del piano di lavoro da parte del consiglio di classe

2. Personalizzazione dei percorsi e unitarietà dei saperi 64
- **2.1** Il libro di testo e la personalizzazione dei percorsi

3. La didattica di laboratorio e le competenze 65
- **3.1** Il libro di testo e la didattica laboratoriale in aula
- **3.2** Il libro di testo e la didattica laboratoriale in laboratorio

4. Le mappe concettuali 66
- **4.1** Il libro di testo e le mappe

5. La pluralità di linguaggi 67
- **5.1** Il libro di testo e i linguaggi
- **5.2** Il software Chef Supply

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

5 La programmazione didattica e la valutazione: indicazioni operative

1. La declinazione dei percorsi formativi: codici ateco e nup 72
2. Il curricolo di istituto e l'insegnamento di Laboratorio di cucina 73
- **2.1** L'elaborazione del curricolo di istituto
- **2.2** I nuclei fondanti l'insegnamento di Laboratorio di cucina per il terzo anno
- **2.3** Attività e compiti di realtà nell'insegnamento di Laboratorio di cucina

3. Il curricolo di classe: UdA e canovaccio 76
- **3.1** La progettazione delle UdA e dei percorsi interdisciplinari
- **3.2** Il piano didattico (canovaccio)
- **3.3** Il curricolo dello studente

4. Strumenti per la progettazione 79
- **4.1** Corrispondenza tra competenze e contenuti del libro "Alta professionalità in cucina"
- **4.2** Compiti di realtà presenti nel libro "Alta professionalità in cucina"

5. La valutazione oggi 86
- **5.1** La valutazione delle UdA e delle competenze
- **5.2** Gli strumenti della valutazione

6 Esempi di progettazione delle UdA e dei percorsi interdisciplinari

1. Un regalo per le festività: risotti e torte in barattolo 94
Esempio di UdA per il terzo anno
2. Cucine d'italia: una sfida con penne e fornelli 105
Esempio di UDA per il terzo e quarto anno
Esempi di organizzazione delle gare 108
3. Percorsi interdiscplinari 125

7 Soluzioni dei test a scelta multipla presenti nel volume 130

8 Educazione civica e ambientale 133

Proposta di un curricolo verticale
Proposte di attività

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

1

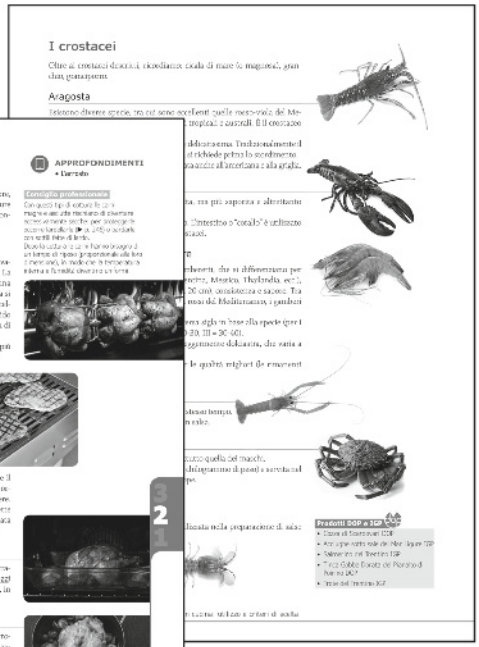
Indicazioni metodologiche e didattiche

- Presentazione del corso *Alta professionalità in cucina*
- HUB la scuola digitale
- Guida ai contenuti digitali integrativi di *Alta Professionalità in cucina*

PRESENTAZIONE DEL CORSO *ALTA PROFESSIONALITÀ IN CUCINA*

Il volume ***Alta Professionalità in cucina*** si articola in 4 Aree, a loro volta suddivise in unità, 14 in tutto, è stato progettato per essere completo ma accessibile, strutturato per competenze ma anche per un apprendimento controllato delle conoscenze di base.

Le immagini sono parte integrante del testo e consentono una visualizzazione immediata dei concetti esposti.


I crostacei

Aragosta

In ogni pagina di testo sono presenti "utensili" che aiutano a capire meglio quanto si sta studiando: riassumono i concetti più importanti, segnalano che cosa approfondire o analizzare meglio, collegano testo e immagini e propongono **Consigli professionali**, **Note storiche**, **Curiosità**; ma soprattutto evidenziano **prodotti DOP e IGP** del nostro territorio e gli argomenti legati all'**Ecogastronomia**.

5 Le cotture a calore secco

Cottura alla griglia

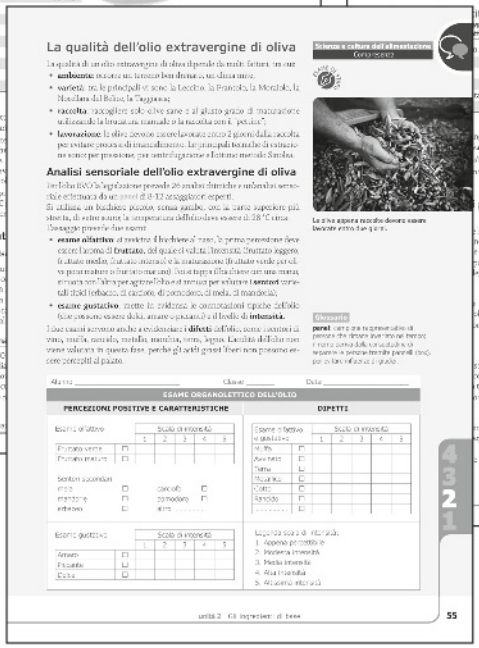
Arrostimento in forno

Cottura in casseruola o glassata

Prodotti DOP e IGP

Soufflé e sformati

Soufflé al formaggio


Cotture per arrostimento e alla griglia delle verdure

La qualità dell'olio extravergine di oliva

Analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva

La teoria e la pratica sono sempre collegate: le **ricette** sono presentate in modo funzionale per apprendere con facilità le tecniche e le preparazioni di base. Nel testo sono proposte numerose **Schede di compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione** con attività interdisciplinari; sono anche segnalati gli argomenti che fanno parte dei nuclei tematici fondamentali per l'Esame di stato.

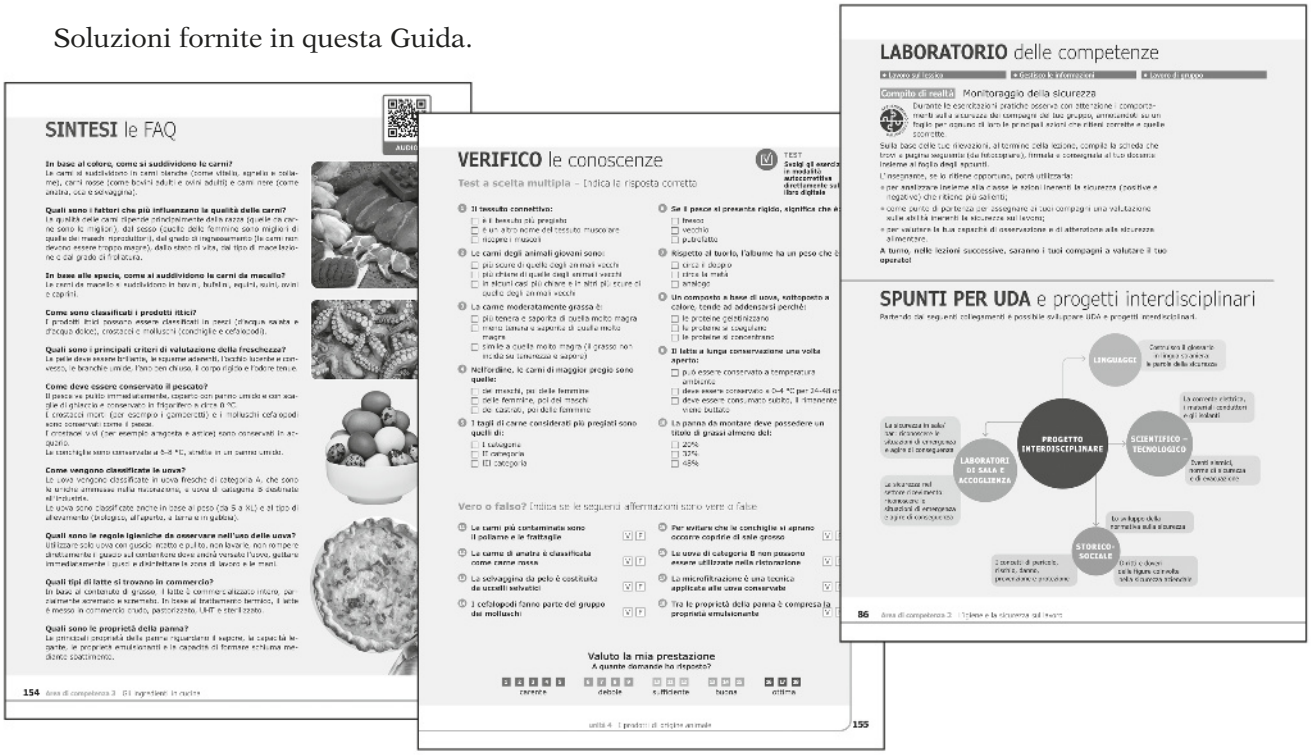
© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Didattica di fine Unità

Ogni Unità si chiude con: la **sintesi**, in forma di domande, la verifiche delle **conoscenze**, l'applicazione delle **abilità** e il laboratorio delle **competenze,** che presenta un **compito di realtà,** con attività per lo sviluppo delle **competenze, e spunti per UDA e progetti interdisciplinari.**

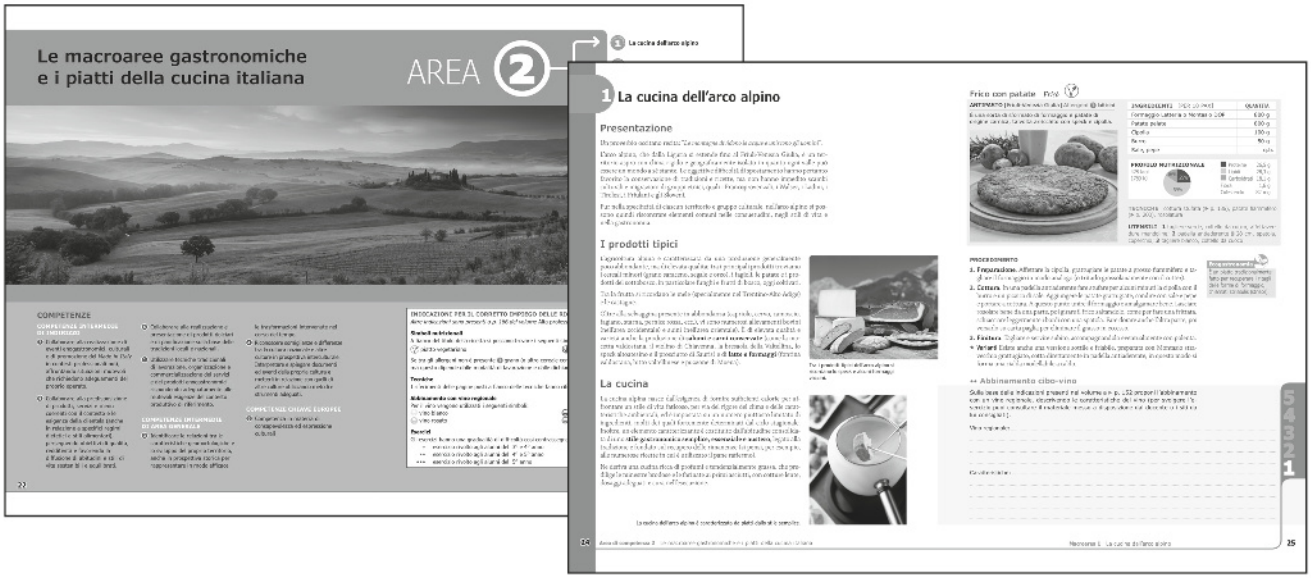
Tutte le attività presenti nel testo si possono svolgere individualmente, in coppia o in gruppo e si concludono con un momento di **autovalutazione.**

Soluzioni fornite in questa Guida.

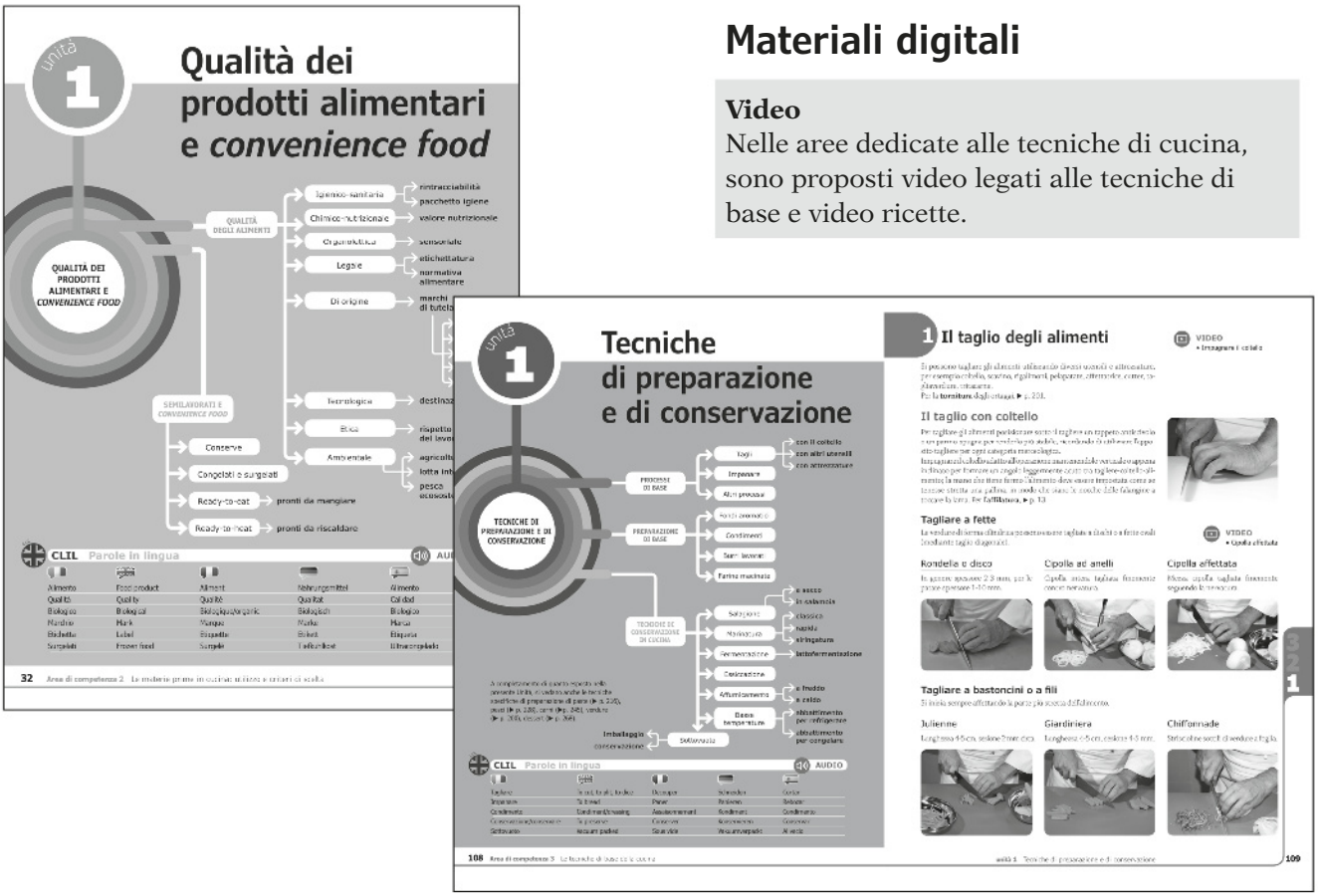


Al volume è collegato il **Ricettario operativo**. Suddiviso in 2 percorsi: il primo, teorico-culturale, segue la suddivisione dei territori italiani in cui vengono evidenziati in particolare i prodotti tipici e le caratteristiche della cucina regionale.
Il secondo percorso, pratico-operativo, è focalizzato sulle analogie e sulle differenze gastronomiche che si riscontrano in ampi territori con caratteristiche fisiche e climatiche affini, ponendo particolare attenzione alla ricette.

L'Italia viene suddivisa in 5 grandi macroaree: l'*arco alpino*, la *Pianura padana*, l'*area centrale*, l'*area meridionale* e le *grandi isole*, questa parte è completata da una raccolta di ricette di grandi chef. Le pagine finali di ogni parte diventano una sorta di palestra di allenamento il **Laboratorio delle competenze**, dove si chiede di realizzare ricette attraverso esercizi teorico-pratici che riguardano le ricette stesse. E **schede di compresenza con la materia *Scienza e cultura dell'alimentazione***.

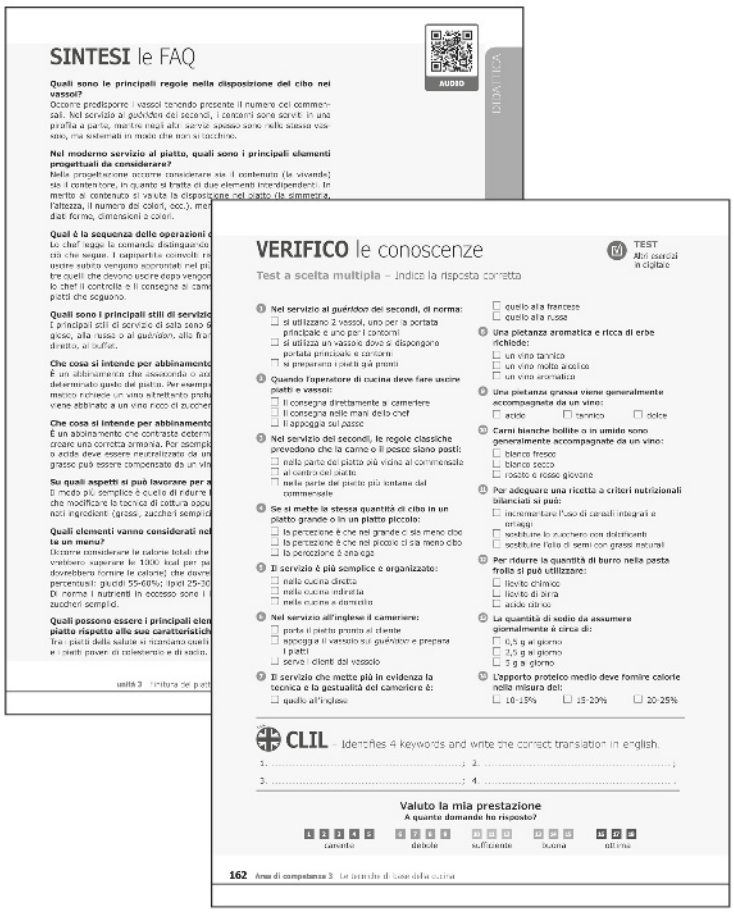


© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina



Materiali digitali

Video
Nelle aree dedicate alle tecniche di cucina, sono proposti video legati alle tecniche di base e video ricette.



Audio
Le **sintesi** di fine unità vengono fornite in audio.
Le **Parole chiave** di ogni unità sono lette nelle 4 lingue europee (inglese, francese, tedesco, spagnolo)

Test autocorrettivi
Tutte le verifiche di fine unità possono essere svolte in modo interattivo e autocorrettivo.

Materiali digitali

- Video delle tecniche di base
- Approfondimenti
- Verifiche interattive
- Audio in lingua per le keywords
- Audio sintesi

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

LA SCUOLA DIGITALE

pag. 10 *"Dove posso visualizzare il mio libro digitale e utilizzare gli strumenti per una didattica integrata con il digitale?"*
HUB Scuola: la piattaforma per la didattica digitale

pag. 11 *"Qual è il primo passo da fare per poter utilizzare i prodotti digitali?"*
Registrarsi su HUB Scuola

pag. 12 *"Come posso richiedere i saggi digitali e attivare risorse speciali per il docente?"*
HUB Scuola: le risorse per il docente

pag. 15 *"Quale procedura deve seguire lo studente per attivare i libri digitali?"*
HUB Scuola: le risorse per lo studente

pag. 17 *"Posso utilizzare i libri digitali anche offline?"*
La tua App

pag. 19 *"Posso prendere appunti sul libro e condividerli con la classe?"*
HUB Young è personalizzabile

pag. 19 *"Insegno a studenti con difficoltà di apprendimento; ci sono strumenti che mi possono aiutare?"*
HUB Young è accessibile

LINK UTILI

La piattaforma per la didattica digitale --> **hubscuola.it**
Il sito web con le novità editoriali ------> **rizzolieducation.it**
L'assistenza per tutti ----------> **assistenza.hubscuola.it**

hub SCUOLA

HUB Scuola è l'ambiente per la didattica digitale dedicato a docenti, studenti e famiglie: lo spazio in cui i contenuti digitali per la didattica arricchiscono l'offerta del libro di testo. Sulla piattaforma trovano spazio i libri in versione digitale, i contenuti digitali integrati nel libro, i portali disciplinari con risorse per la creazione di percorsi didattici originali, ma non solo.
La piattaforma è pensata per affiancare il docente in tutte le fasi del suo lavoro: la creazione di una **classe virtuale** è utile per facilitare l'organizzazione dell'attività in classe, la creazione di **verifiche personalizzate** e la **condivisione di materiali speciali o di approfondimento** per ciascuno studente permettono al docente di **monitorare i progressi degli studenti e di lavorare nell'ottica di una didattica personalizzata**.

HUB Scuola contiene un archivio virtuale completo e condivisibile, oltre a contenuti interdisciplinari certificati (video, audio, mediagallery, mappe concettuali, verifiche interattive e autocorrettive). La piattaforma è inoltre ricca di strumenti studiati per favorire una didattica inclusiva e per costruire percorsi disciplinari personalizzati.

Dalla piattaforma si accede a HUB Young: il libro digitale per studiare online e offline. Ricco di risorse integrate, HUB Young favorisce un apprendimento personalizzato perché facilita l'inclusione e potenzia i risultati individuali.
Lo studente può attivarlo tramite PIN e trovarlo tra i propri libri in HUB Scuola; il docente può richiederne la copia saggio digitale gratuita e ritrovarlo sempre su HUB Scuola tra i libri attivati.

I contenuti digitali integrativi del libro di testo sono raccolti nell'**HUB Kit** del libro digitale. In HUB Kit trovano spazio le risorse digitali: audio, video, esercizi interattivi, materiali aggiuntivi e contenuti scaricabili, mappe concettuali, laboratori digitali e gallerie d'immagini.

HUB Smart è la nuova App che permette di guardare i video e ascoltare gli audio del libro di testo, consente inoltre allo studente di allenarsi con i Test direttamente dallo smartphone e dal tablet senza necessità di registrazione.

HUB Test è la piattaforma per docenti e studenti per creare verifiche e mettersi alla prova. Contiene un ricco database di quesiti disponibili ed è utilissima per gli studenti che possono allenarsi nelle varie materie e tenere traccia dei propri progressi.
I Test sono autocorrettivi e sono restituiti dal sistema con feedback.

HUB INVALSI è l'ambiente in cui lo studente può prepararsi alle prove ufficiali: è creato per avvicinare l'alunno all'interfaccia della piattaforma INVALSI e gli consente di svolgere le prove in modalità Computer Based.

NOVITÀ

HUB Campus è lo spazio dedicato al docente, ricco di risorse per la didattica e l'aggiornamento.
Un ambiente dove trovare tutto quello che serve per la didattica integrata con il digitale: contenuti puntuali, progetti e aggiornamenti, risorse e servizi sempre disponibili.

NOVITÀ

HUB Scuola mette a disposizione i video dell'intera produzione editoriale. Oltre **1600 video originali con contenuti** d'autore, raggruppati in più di **40 playlist disciplinari** a disposizione di tutti e **senza necessità di registrazione**.

Per accedere al mondo di HUB Scuola è fondamentale effettuare la registrazione su hubscuola.it

La registrazione su HUB Scuola è semplice e veloce: basta cliccare su *Registrati*, scegliere un account e compilare il form di iscrizione; verrà chiesto di inserire un indirizzo email e una password personali.

Si riceverà una email di conferma, necessaria per poter completare la registrazione. Dopo averla aperta occorre cliccare sul link inserito nel testo per confermare la registrazione.

Il passo successivo è fare il login con la propria email e password nell'apposita maschera di accesso dalla homepage del sito.

Se si è già in possesso delle credenziali di accesso di Rizzoli Education, basta collegarsi al sito hubscuola.it e inserire lo stesso indirizzo email e la password usati per effettuare il login su rizzolieducation.it

HUB SCUOLA: LE RISORSE PER IL DOCENTE

1. Il primo passo per conoscere l'offerta per il docente è qualificarsi

Per accedere ai servizi dedicati ai docenti è necessario avere un profilo **docente qualificato**.
Se hai già un profilo docente su **rizzolieducation.it** nessun problema, sarai riconosciuto immediatamente come docente anche su **hubscuola.it**.
Se sei un nuovo utente, registrati con il tuo indirizzo di posta preferito e aspetta di essere qualificato dal tuo agente di zona (trovi il suo contatto su rizzolieducation.it).
Se preferisci puoi "**autoqualificarti**" tramite il tuo indirizzo nome.cognome@istruzione.it: a questo punto nel tuo profilo apparirà lo stato "**docente**".

2. Puoi richiedere i saggi digitali dei libri utili per la tua professione

Come prima cosa vai sul sito **rizzolieducation.it** ed effettua il login con email e password scelti in fase di registrazione.
A questo punto, cerca il libro che desideri attraverso la maschera di ricerca, accedi alla scheda opera del volume e clicca sul pulsante di richiesta saggio digitale.
Nella finestra che si apre, seleziona i volumi dei quali richiedi la copia digitale e aggiungili ai tuoi saggi.
Il tuo agente di zona prenderà in carico la richiesta e tu riceverai – non appena possibile – una mail con la notifica di attivazione dei saggi che potrai visualizzare su HUB Scuola.

La **versione saggio** avrà i contenuti digitali integrativi solo di un capitolo demo. Quando la **versione definitiva** del libro digitale verrà pubblicata, di norma nel mese di settembre, potrai vedere i contenuti digitali completi, sia quelli dedicati allo studente sia i materiali riservati a te e specifici per la didattica, la verifica e la programmazione. Un sistema di notifiche ti aggiornerà sul rilascio di nuovi contenuti.

Come docente qualificato, oltre al libro digitale e ai contenuti integrativi, trovi anche **le risorse docente a te dedicate**: tanti contenuti digitali che l'editore ha predisposto appositamente per **agevolare la didattica**, tra cui verifiche personalizzabili, tavole di programmazione, lezioni LIM e molto altro. **I materiali sono in formato modificabile, comodi da personalizzare e stampare.**

GUIDA PER IL DOCENTE

Il docente che richiede il saggio digitale di una Novità riceverà in automatico anche il saggio della **Guida docente**: lo ritroverà tra i contenuti digitali per il docente del libro di testo. La Guida non sarà più un saggio digitale separato.
La Guida è in formato PDF scaricabile e stampabile.

3. Con HUB Test puoi creare una verifica e assegnarla alla classe

HUB Test è il nuovo strumento semplice e intuitivo per creare verifiche personalizzate, sulla base delle esigenze della classe. Puoi accedere a HUB Test dal Menù di HUB Scuola.

Con HUB Test puoi decidere in autonomia se:
- utilizzare un Test tra le moltissime verifiche già pronte;

- creare Test da zero realizzando quesiti di varia tipologia: risposta multipla, vero/falso, completamento, trova l'errore, raggruppamento e risposta aperta;
- utilizzare singoli quesiti per verifiche personalizzate.

La piattaforma genera in automatico le verifiche, con la possibilità di chiedere fino a tre file differenti.

La verifica è pronta per essere stampata e consegnata agli studenti, oppure assegnata tramite la Classe virtuale. Le verifiche create resteranno sempre a disposizione nel tuo Archivio.

HUB Test è una risorsa utilissima anche per l'allenamento degli studenti: al termine dello svolgimento del Test, infatti, il sistema restituisce la prova corretta e viene generato un feedback; in caso di risposta errata lo studente troverà il suggerimento per risolvere correttamente il quesito.

4. HUB INVALSI

L'ambiente in cui lo studente può prepararsi alle prove ufficiali: è creato per avvicinare l'alunno all'interfaccia della piattaforma INVALSI e gli consente di svolgere le prove in modalità Computer Based.
Su HUB Scuola sono a disposizione esercitazioni in italiano, matematica e inglese come previsto dalla normativa INVALSI.

5. Crea la tua Classe virtuale

La **Classe virtuale** è lo strumento fondamentale per la didattica collaborativa: l'ambiente che permette di suddividere gli studenti in gruppi di studio e assegnare prove di verifica.

Per creare una Classe virtuale, come prima cosa vai su **hubscuola.it** ed effettua il login con email e password scelti in fase di registrazione.

Dal Menù, accedi alla sezione Classi e clicca su "Aggiungi classe".

Crea una classe privata o pubblica: se **privata**, resterà visibile solo a te, o a chi è in posseso del codice di accesso; se **pubblica**, sarà visibile anche ai tuoi colleghi di scuola, che potranno accedere senza ricrearla. Dai un nome alla tua classe.
Se la tua classe è già stata creata da un collega, cercala nella maschera di ricerca e clicca su "Partecipa".

Grazie alla Classe virtuale, il docente può condividere con la classe le risorse e le verifiche create con HUB Test; può inoltre assegnare le Lesson plan per costruire lezioni personalizzate da assegnare a tutta la classe o a singoli studenti. La programmazione, l'apprendimento e la pianificazione dei tempi di studio diventano così sempre più personalizzati per ciascuno studente.

NOVITÀ

HUB CAMPUS: IL LUOGO DELL'ISPIRAZIONE PER IL DOCENTE, PER PROGETTARE UNA DIDATTICA DIGITALMENTE AUMENTATA

campus.hubscuola.it

HUB Campus è l'ambiente in cui il docente può trovare spunti pedagogici e di contenuto disciplinare sempre originali per programmare la didattica del futuro e per motivare gli studenti.
Nuovi portali disciplinari con le migliori risorse digitali di HUB Scuola: materiali coinvolgenti e utili per programmare le lezioni e preparare ad affrontare gli esami; strumenti e metodi per una didattica digitalmente aumentata; strategie metacognitive per favorire una didattica sempre più inclusiva e per educare alla cittadinanza digitale.

L'accesso ai Campus è libero. I contenuti sono immediatamente e comodamente a disposizione e facilmente condivisibili sui principali social. Sono raggiungibili dalla homepage di HUB Scuola, dal Menù laterale di HUB Scuola, dal sito Rizzoli Education e direttamente dai motori di ricerca su Internet.
Il percorso di navigazione dei Campus è funzionale. I materiali sono organizzati con un sistema di ricerca semantica e di taggatura per argomento, per materia e per tipo di media. Inoltre, saranno arricchiti da indispensabili suggerimenti per la ricerca di contenuti correlati.

I Campus si arricchiranno costantemente di spunti e strumenti didattici certificati, suddivisi per segmento scolastico secondo un ricco piano editoriale: materiali curriculari tradizionali, originali e coinvolgenti anche per gli studenti, utili per programmare le attività didattiche.

Quali sono i Campus a disposizione?
- Campus Primaria
- Campus delle Discipline umanistiche per la scuola secondaria di primo e secondo grado
- Campus delle Discipline scientifiche per la scuola secondaria di primo e secondo grado
- Campus delle Lingue straniere per la scuola secondaria di primo e secondo grado
- Campus delle Discipline economico-giuridiche per la scuola secondaria di secondo grado

NOVITÀ

CANALE YOUTUBE DI HUB SCUOLA. LA DIDATTICA DIGITALMENTE AUMENTATA DI HUB SCUOLA ARRIVA ANCHE SU YOUTUBE!

youtube.com/c/hubscuola

HUB Scuola mette a disposizione i video dell'intera produzione editoriale.

I video sono pensati per rispondere alle esigenze dei docenti, che disporranno così di strumenti per insegnare anche in modo più dinamico e potranno modulare i percorsi didattici sulla base dell'interesse della classe, trasmettendo ancora di più la passione per il sapere e la conoscenza.
Gli studenti potranno disporre di un'ulteriore risorsa per studiare e ripassare in autonomia attraverso un sistema di comunicazione più vicino al loro mondo.

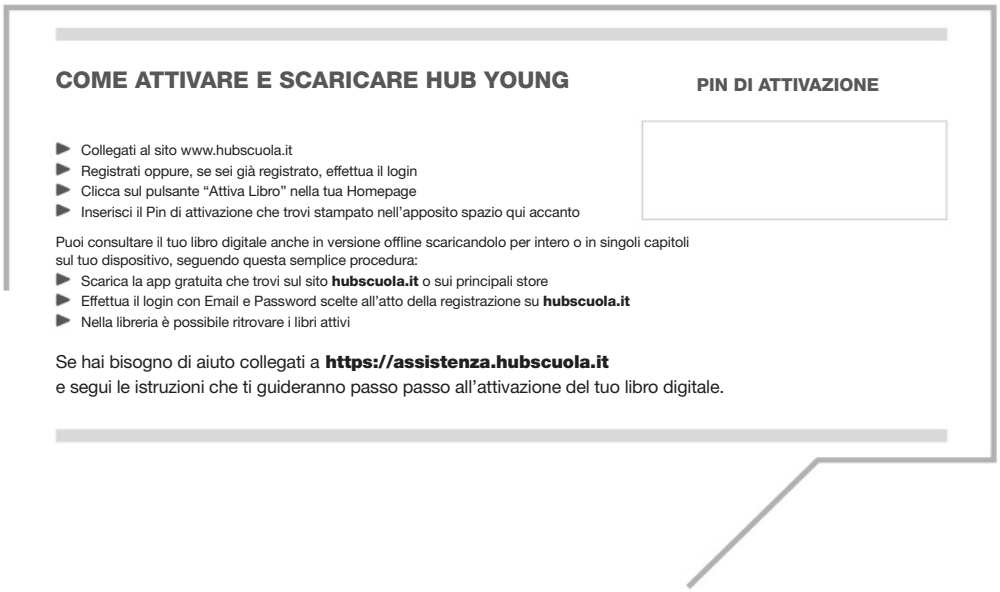
HUB SCUOLA: LE RISORSE PER LO STUDENTE

1. Lo studente può attivare i prodotti digitali: HUB Young

Come prima cosa lo studente deve accedere a **hubscuola.it** ed effettuare il login con email e password scelti in fase di registrazione. Cliccando sul pulsante "Attiva Libro" nella homepage di HUB Scuola si aprirà la schermata corrispondente che permette di cercare il libro da attivare.

Lo studente dovrà inserire il titolo del libro o il codice ISBN nella buca di ricerca e trovare il libro desiderato, poi potrà passare all'attivazione.

In particolare: se lo studente ha acquistato la copia cartacea deve inserire nella maschera di attivazione tutte le cifre del **PIN DI ATTIVAZIONE** stampato sulla seconda pagina della copertina del suo volume. Dopo aver inserito il PIN, troverà il libro digitale e HUB Kit comodamente raggiungibili dalla libreria di **HUB Scuola**.



COME ATTIVARE E SCARICARE HUB YOUNG

PIN DI ATTIVAZIONE

- Collegati al sito www.hubscuola.it
- Registrati oppure, se sei già registrato, effettua il login
- Clicca sul pulsante "Attiva Libro" nella tua Homepage
- Inserisci il Pin di attivazione che trovi stampato nell'apposito spazio qui accanto

Puoi consultare il tuo libro digitale anche in versione offline scaricandolo per intero o in singoli capitoli sul tuo dispositivo, seguendo questa semplice procedura:

- Scarica la app gratuita che trovi sul sito **hubscuola.it** o sui principali store
- Effettua il login con Email e Password scelte all'atto della registrazione su **hubscuola.it**
- Nella libreria è possibile ritrovare i libri attivi

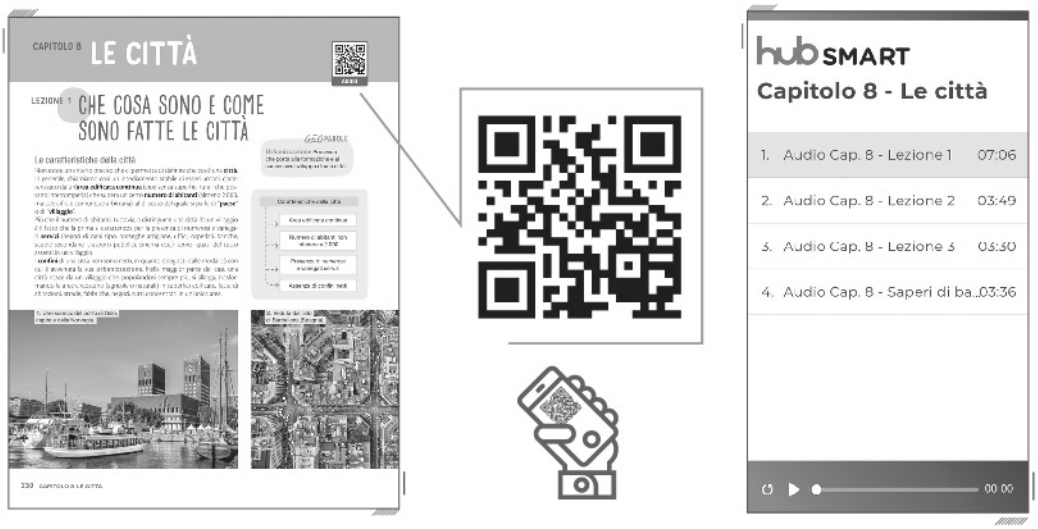
Se hai bisogno di aiuto collegati a **https://assistenza.hubscuola.it**
e segui le istruzioni che ti guideranno passo passo all'attivazione del tuo libro digitale.

Se invece ha acquistato solo la versione digitale dal sito **rizzolieducation.it**, visualizzerà il prodotto direttamente in HUB Scuola: per consultare i libri digitali e i contenuti digitali integrativi, basterà a questo punto cliccare da HUB Scuola sulla copertina del volume per consultare la versione online del libro digitale.

2. HUB Smart: l'App che permette di avere molti contenuti digitali sempre a portata di mano

HUB Smart è la nuova App che permette di fruire dei **video** e degli **audio** direttamente dallo smartphone e dal tablet senza necessità di registrazione. È lo strumento che rende la didattica digitale alla portata di tutti: facile e veloce, permette di ripassare la lezione con le risorse del libro online e di mettersi alla prova con i **Test**.
Per prima cosa è necessario verificare che sulla quarta di copertina del libro di testo ci sia l'icona Hub Smart.

Accedere è semplicissimo; lo studente può:
1. scaricare l'App corrispondente dai principali store online;
2. lanciare HUB Smart e cliccare sullo schermo per attivare la videocamera;
3. inquadrare il QR Code contenuto nelle pagine del libro per fruire direttamente del contenuto multimediale subito disponibile.



Se i contenuti digitali integrativi previsti per il volume sono molti, il QR Code sarà collocato nelle pagine di apertura dell'unità o del capitolo.
Inquadrando questo codice si potrà visualizzare l'elenco completo di tutti i contenuti digitali subito fruibili con lo smartphone, grazie a HUB Smart.

I contenuti visualizzati saranno sempre disponibili nella Cronologia dell'App e potranno essere spostati tra i Preferiti, per essere recuperati in qualsiasi momento.

NOVITÀ

CANALE YOUTUBE DI HUB SCUOLA. LA DIDATTICA DIGITALMENTE AUMENTATA DI HUB SCUOLA ARRIVA ANCHE SU YOUTUBE!

youtube.com/c/hubscuola

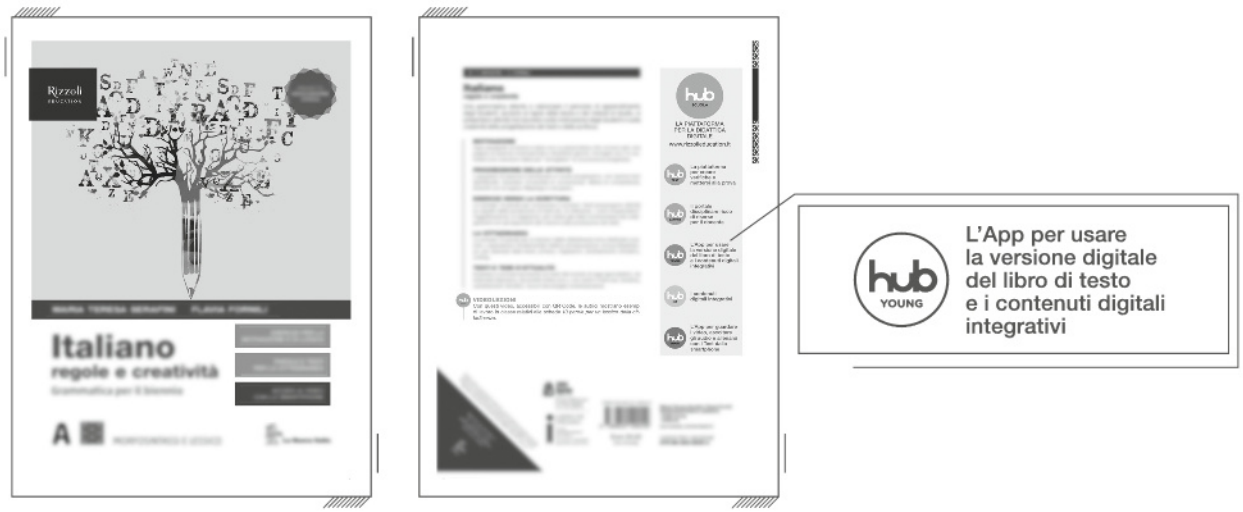
HUB Scuola mette a disposizione i video dell'intera produzione editoriale. Oltre **1600 video originali con contenuti** d'autore, raggruppati in più di **40 playlist disciplinari** a disposizione di tutti e **senza necessità di registrazione**.

Gli studenti potranno disporre di un'ulteriore risorsa per studiare e ripassare in autonomia attraverso un sistema di comunicazione più vicino al loro mondo.

HUB Young è il libro digitale che permette di approfondire i contenuti del testo mediante **risorse digitali** ed esercizi **interattivi e autocorrettivi**. Lo studio sulla versione digitale del testo si arricchisce con una serie di **strumenti personalizzati** e con la possibilità di condividere e commentare i testi con le note per favorire il confronto e stimolare l'interattività tra classe e insegnante. Ove prevista, la **sezione accessibilità** permette di passare a una versione inclusiva del testo in cui è possibile scegliere un font ad alta leggibilità, determinare la distanza dell'interlinea e la grandezza dei caratteri.

LA TUA APP

Per utilizzare il tuo libro digitale **devi scaricare la tua App gratuita. Per sapere quale App scaricare guarda quale logo di HUB è presente nella quarta di copertina del tuo libro.**



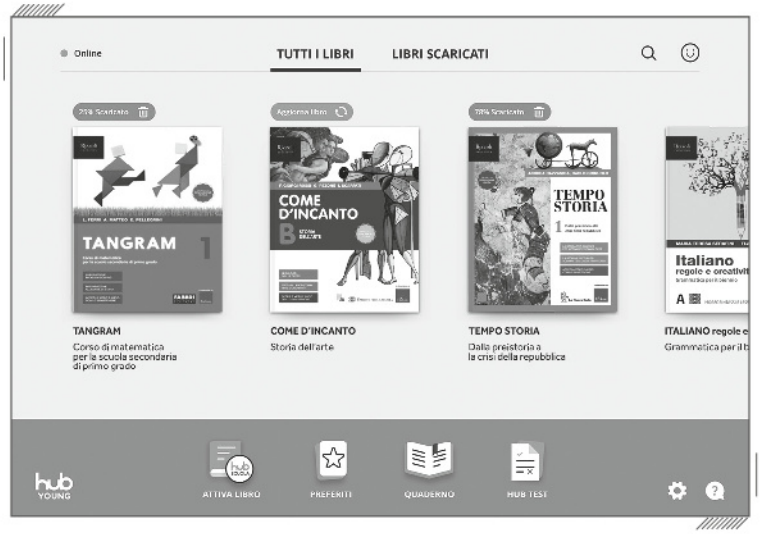
Il libro digitale, in tutte le sue versioni, è fruibile sia dal web, dal portale HUB Scuola, sia dall'App.

Per accedere alla versione web del libro, e utilizzarlo sempre **online**, fai il login su HUB Scuola e troverai tutti i libri digitali che hai attivato.
Puoi anche consultare il tuo libro in versione **offline** scaricandolo per intero o in singoli capitoli sul tuo dispositivo.

Per fruire del tuo libro dall'App:
- **scarica** l'App di lettura che trovi sul sito hubscuola.it o sui principali store online;
- **installa** l'App;
- **inserisci email e password** scelte all'atto della registrazione come illustrato nelle pagine precedenti;
- **nella Libreria ritroverai tutti i libri attivati**, accessibili con un semplice clic sulla copertina.

NAVIGARE IN HUB YOUNG

Dopo aver scaricato l'App di lettura di HUB Young e aver fatto il login, trovi nella **Libreria** tutti i libri che hai attivato: puoi visualizzare sia quelli che hai già scaricato sia quelli ancora da scaricare.
Puoi fruire del tuo libro digitale anche in versione offline scaricandolo per intero o in singoli capitoli.



Puoi navigare nelle pagine di HUB Young in vari modi: con l'indice del libro, con le frecce laterali, ma anche con le frecce della tastiera del computer. Puoi anche scegliere se visualizzare il libro a pagina singola o a doppia pagina e ingrandire o rimpicciolire la pagina con la funzione *Zoom*.
In HUB Young sono presenti numerosi **contenuti digitali integrativi** di corredo al corso, che puoi consultare cliccando sulle icone attive presenti nelle pagine oppure dall'**Indice di HUB Kit**, nel quale è possibile utilizzare un filtro per categorie (video, audio, lezione LIM ecc.).

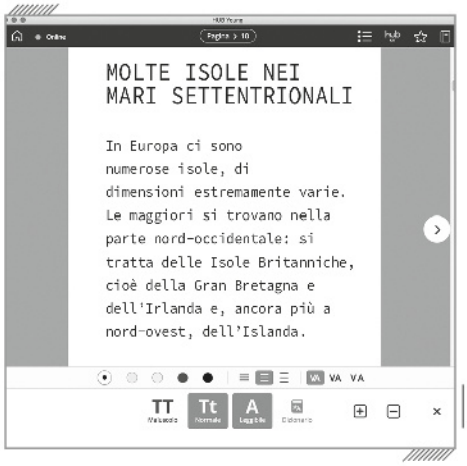
HUB YOUNG È

► INCLUSIVO

È disponibile una funzione di **lettura del testo** automatica, molto utile per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali: evidenzia una porzione di testo, poi clicca sul pulsante *Leggi la selezione* per attivare l'audio integrale del testo scelto.

► ACCESSIBILE

Ove prevista, la **versione accessibile** è una versione della pagina che contiene testo e alcune immagini significative. In questa versione puoi **ingrandire il corpo** del testo, trasformarlo in **tutto maiuscolo**, cambiare il **carattere** con uno ad **alta leggibilità**, aumentare l'interlinea e la spaziatura tra parole, attivare la lettura del testo. Quando l'accessibilità è presente, il pulsante *Accessibilità* nel Menù degli strumenti risulta attivo: basta fare clic per visualizzare la versione accessibile della pagina.



► INTERATTIVO

Per alcuni titoli della Casa Editrice sono disponibili **Esercizi interattivi in pagina**: quando nella pagina di HUB Young sono presenti esercizi interattivi, vedrai apparire una barra azzurra in testa alla pagina. Al clic vengono evidenziati sul testo gli esercizi attivi, che gli alunni possono svolgere direttamente in pagina con un feedback immediato sulle risposte.

► PERSONALIZZABILE

HUB Young è arricchito da tanti **strumenti di personalizzazione** (tutti accessibili dal Menù degli strumenti) pensati per darti la possibilità di sottolineare, prendere appunti, valorizzare parti specifiche e svolgere le attività didattiche come su un libro di carta. È possibile utilizzare la **funzione di condivisione** che permette di mettere in comune le note sul libro digitale e di raccoglierle nello spazio dedicato alla tua classe virtuale.

1 DISEGNA

Gli **strumenti per il disegno** permettono di personalizzare il libro digitale inserendo forme, frecce, disegni a mano libera ed evidenziazioni, con un'ampia scelta di colori e varie dimensioni del tratto. Tutte le note, i testi in pagina e i ritagli che inserisci nel libro digitale vengono raccolti in automatico nel **Quaderno personale**, uno strumento molto utile per avere una visione d'insieme delle attività svolte nel libro digitale, invece di cercarle scorrendo pagina per pagina. La funzione *Esporta* consente di avere tutti questi materiali anche in formato Word modificabile. Dal quaderno si possono inoltre **gestire le funzionalità delle note**, ovvero vedere a che pagina sono, decidere quali condividere, vedere quali sono già condivise (ed eventualmente interrompere la condivisione) ed eliminarle.

3 NOTA

In HUB Young è possibile inserire sulle pagine delle **note personali**, utili per aggiungere commenti, promemoria, appunti e anche link esterni al web. Nel Menù degli strumenti, fare clic su *Nota*; poi cliccare sulla pagina del libro per aprire il box di scrittura. Una volta salvata, la nota si posiziona come icona sulla pagina. Con possibilità di condivisione.

4 RITAGLIO

Una particolare versione della nota è il **ritaglio**, una comoda funzione che ti permette di fare la cattura schermo di porzioni della pagina e salvarle in un box in cui si può anche aggiungere del testo di commento all'immagine. Nel Menù degli strumenti, fare clic sul pulsante *Ritaglia* e disegnare un rettangolo sulla pagina dell'area che si vuole ritagliare. L'immagine viene salvata automaticamente nel quaderno, con possibilità di condivisione.

2 SCRIVI

Per **inserire** il **testo** e **prendere appunti** in qualunque punto della pagina; si può decidere il colore, il carattere e la dimensione del testo. Si può spostare il box di testo dove si vuole anche una volta che è stato creato. Nel Menù degli strumenti fare clic su *Scrivi* e poi sulla zona della pagina interessata: appare un box trasparente in pagina nel quale scrivere e una barra strumenti per la formattazione.

5 DIZIONARIO

Ove prevista, la funzione **Dizionario di lingua** permette di trovare la traduzione in italiano delle parole dall'inglese, francese, tedesco, latino e greco.

6 PREFERITO

Con la funzione *Preferito* puoi mettere un **segnalibro** sulle pagine desiderate: vai alla pagina che vuoi contrassegnare e clicca sull'icona a forma di stella. Tutte le pagine con questa marcatura vengono raccolte nel Menù in alto, sempre sotto l'icona a forma di stella.

GUIDA AI CONTENUTI DIGITALI INTEGRATIVI

Per questo corso è disponibile un ampio corredo di risorse multimediali, organizzate secondo l'indice del volume e integrate in HUB Young, la versione digitale del libro di testo. Una parte è indicata puntualmente nelle pagine e nell'indice che apre il volume; una parte è invece contenuta nel Menu risorse del libro digitale ed è riservata all'insegnante che, a sua discrezione, potrà renderla disponibile anche per la classe.

I contenuti digitali di *Alta Professionalità in cucina*, integrati con il manuale, permettono di stimolare l'attenzione e il coinvolgimento degli studenti e danno all'insegnante l'opportunità di realizzare una didattica multimediale personalizzata.

Chiaramente non tutte le risorse digitali rispondono alle medesime esigenze, visto che presentano contenuti e modalità di interazione differenti.

Si propone, dunque, un elenco ragionato delle varie tipologie, delle loro caratteristiche peculiari e degli usi ai quali si prestano preferibilmente.

RISORSA DIGITALE	FUNZIONE DIDATTICA	MOMENTO DIDATTICO	DESTINATARIO	PIATTAFORMA DI FRUIZIONE
Video • Video tecniche di base	• Introdurre i temi disciplinari • Didattica laboratoriale	• Lezione partecipata • Studio assistito a casa	• Docente • Studente	• HUB YOUNG • HUB KIT • HUB SMART
Approfondimenti	• Ampliamento	• Lezione partecipata • Team working	• Docente • Studente	• HUB YOUNG • HUB KIT
Bacheche online Ampliamento dei progetti interdisciplinari e UDA	• Attualizzazione • Ampliamento	• Lezione partecipata • Team working	• Docente • Studente	• HUB YOUNG • HUB KIT
Audio Letture espressive delle sintesi Parole della cucina in 4 lingue	Aiuto allo studio	Studio assistito a casa	Studente	• HUB YOUNG • HUB KIT • HUB SMART
Test Verifiche interattive e autocorrettive integrate nel libro digitale	Autovalutazione	Studio a casa e ripasso	Studente	HUB YOUNG
Materiali dalla guida Tavole di programmazione e verifiche in formato Word personalizzabile	Valutazione	Verifica in classe o a casa	Docente	• HUB YOUNG • HUB KIT

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Video

Il volume è corredato da numerosi video legati alle **tecniche di base**.

Video delle tecniche di base

Impugnare il coltello
Cipolla affettata
Cipolla tritata
Aglio tritato
Prezzemolo tritato
Mirepoix
Roux
Cottura all'inglese
Cottura nel bianco
Setacciare
Usare la tasca da pasticceria
Pasta sfogliata

Videoricette

Salsa besciamella
Salsa di pomodoro
Salsa alla bolognese
Uova affogate
Uova all'occhio di bue
Patate duchessa
Crema di verdure
Risotto al parmigiano
Crema inglese
Crema pasticcera
Pan di Spagna
Pastella per crespelle

Approfondimenti

Per arricchire quanto proposto sul libro di testo con photogallery, infografiche, cronologie, testi di approfondimento, sono proposti i seguenti materiali integrativi.

Dialogo tra Raffaele e Massimiliano Alajmo
Lo chef e la brigata. Dialogo con Matteo Baronetto
Comunicazione allergeni CE 2017/C 428/01
L'alchimista e il pomodoro
Polpe e passate di pomodoro alla prova
Riconoscere la qualità dei pomodori
Il tartufo
Erbe e fiori per la misticanza
La gelatina in fogli
Bicarbonato, lievito chimico o baking soda?
Acciughe alla riscossa
I pesci affumicati
I prodotti del tonno
Caviale e bottarga
I novel food. Catalogo europeo di nuovi prodotti alimentari
Le razze bovine italiane pregiate
Prosciutto crudo, lardo, pancetta e altri salumi
Principali formaggi italiani
Parmigiano-reggiano e mozzarella: due eccellenze italiane
Il consumo di carne: gli effetti sull'ambiente
Da domani tutti vegetariani... Che cosa accadrebbe?
La conservazione degli alimenti fra storia e cronaca
Fermentare le verdure
Tempi e temperature di essiccazione
Variazione di peso degli alimenti in cottura
L'arrosto
L'arte di rosolare
La produzione del vino
La produzione degli spumanti
Verso un'alimentazione equilibrata
Salse antiche
Salse di accompagnamento al bollito
Aceto balsamico tradizionale
Arancine & arancini: ricette e lessico
Le cotture delle uova: temperature e coagulazione delle proteine
Preparazioni preliminari degli ortaggi
Il risotto alla milanese e sue interpretazioni
Le tagliatelle al ragù tra tradizione e innovazione
Piatti e ricette legati al patrimonio delle acque interne
Trota alla valsesiana
Utilizzo dei tagli delle carni
La vera bistecca alla fiorentina e le tecniche per cucinarla
La torta caprese tradizionale e le sue varianti
Il tiramisù: il dolce italiano più conosciuto al mondo

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Bacheche online

Collegate agli Spunti per UDA e progetti interdisciplinari (a fine unità), le Bacheche online approfondiscono la trattazione dei temi tramite contenuti aggiuntivi quali immagini, documenti scaricabili, link a risorse esterne: il docente potrà approfondire la lezione e attualizzare gli argomenti a partire dai materiali proposti, oppure costruire una lezione ad hoc per la classe personalizzando la bacheca. Se proiettate sulla LIM queste risorse consento di cogliere in un colpo d'occhio le connessioni tra un tema e le sue implicazioni.

Avvertenza

Questi oggetti sono realizzati con la WebApp gratuita Padlet che consente di creare e condividere bacheche multimediali online, cioè vere e proprie "tele virtuali" su cui è possibile aggregare, e organizzare, contenuti e media diversi. Per visualizzare le bacheche fornite sul proprio Hub Libro e scaricare tutti i contenuti allegati sarà sufficiente avere una connessione a Internet e cliccare il link attivo sul bollo in pagina.

Per personalizzare le bacheche fornite, o realizzarne di nuove per condividerle con la classe e con i colleghi, sarà sufficiente eseguire l'accesso a Padlet, se già iscritti, oppure registrarsi semplicemente fornendo un indirizzo email e una password. Questo strumento risulta particolarmente utile per costruire lezioni partecipate e stimolare l'interazione dei ragazzi.

Audio

Le **sintesi** di fine Unità fornite in forma di file audio.

Tali audiosintesi possono essere consigliate per il ripasso e il recupero e utilizzate con profitto dagli alunni con bisogni educativi speciali.

Le **parole della cucina**: in apertura di unità vengono presentati i principali termini dell'unità tradotti e letti in 4 lingue: **inglese**, **francese**, **tedesco** e **spagnolo**.

Test autocorrettivi

Tutte le verifiche di fine unità possono essere svolte in modo interattivo e direttamente sulle pagine della versione digitale del libro di testo (Hub Young). In questo modo lo studente può verificare in piena autonomia le nozioni apprese nel percorso disciplinare e valutare il proprio livello di apprendimento.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Contenuti riservati al docente

MATERIALI DALLA GUIDA

Tutta la Guida per il docente è disponibile in formato **Pdf stampabile**.
Inoltre le **Tavole di programmazione** didattica e le **Verifiche** sono proposte in **formato Word modificabile** per venire incontro alle esigenze di personalizzazione dei piani didattici.

ACCEDERE ALLE RISORSE VIDEO E AUDIO

Nel volume di base gli Audio sono contrassegnati dalle icone dei QRCode.

Su **Hub Young**, il libro digitale, **clicca** sui box che contengono i codici per accedere alle risorse.
Su **Hub Smart**, l'App per smartphone, **inquadra** i codici per fruire di Video e Audio immediatamente dal tuo cellulare.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

2

Insegnare nel nuovo istituto professionale alberghiero

Nonostante abbia avuto meno impatto mediatico delle precedenti, la riforma del D.lgs. n. 61/17 cambia radicalmente la *mission* dell'istruzione professionale e il relativo impianto organizzativo-didattico.
Si tratta del quarto cambiamento sostanziale in 25 anni, dopo il *Progetto '92*, il *Progetto 2002* e il riordino DPR n. 87/2010, oltre ai vari "aggiustamenti" che hanno cambiato la scuola e l'insegnamento, come l'introduzione delle competenze di cittadinanza (italiane e europee), degli assi culturali, della certificazione delle competenze, dell'alternanza scuola-lavoro (ora "*percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento*"), la revisione degli esami di Stato e via dicendo.
La professione docente sta divenendo realmente sempre più complessa e, se non si entra nella corretta prospettiva, il rischio è quello di enfatizzare l'aspetto burocratico del lavoro a scapito del rapporto con le studentesse e gli studenti, che invece rimane il vero obiettivo della nostra professione.
L'intento di queste pagine, perciò è quello di mettere in evidenza lo spirito della riforma per coglierne l'essenza, per evitare di porsi in posizione passiva e viverla solamente come un "*ulteriore carico di lavoro da svolgere*" (che peraltro è inevitabile!).

1. Motivazioni della riforma 2017

Il riordino dei Professionali promosso dal DPR n. 87/2010 ha accentuato problematiche già presenti in questo ordine di scuole, dovute principalmente alla diminuzione delle ore laboratoriali, all'aumento del numero delle discipline e un'identità poco chiara dell'istruzione professionale, con una sorta di "tecnicizzazione" del percorso (materie comuni agli Istituti tecnici e unico traguardo di uscita dopo 5 anni).

Le conseguenze sono state:

- il **drastico calo delle iscrizioni** negli istituti professionali: tra l'a.s. 2010/11 e l'a.s. 2017/18 gli iscritti al 1° anno sono diminuiti del 30%. Sono andati un po' meglio gli Istituti Alberghieri, dove la riduzione di iscritti si è attestata attorno al 14%;
- l'**elevato numero dei respinti e degli abbandoni** negli istituti professionali, con percentuali che variano dal 24% al 32%, in base all'anno di corso (dati MIUR a.s. 2015/16), mentre sono parzialmente diminuiti negli istituti tecnici e, in modo più significativo, nei licei. Entro il 2020 l'U.E. si è posta il traguardo di abbassare al di sotto del 10% la percentuale di giovani tra i 18 e i 24 anni che abbandona prematuramente gli studi o la formazione; attualmente l'Italia è il Paese che più si discosta dall'obiettivo da raggiungere (nel 2017 la media europea di abbandono si è attestata al 10,7%, mentre in Italia è del 14%);
- la **mancanza di una diretta riconoscibilità tra i profili formativi in uscita** degli istituti professionali **e i bisogni formativi** che si riscontrano nel mercato del lavoro, come è stato più volte rilevato dal mondo economico e produttivo;
- la **difficoltà di integrazione e di coesistenza** tra l'Istruzione Professionale e l'Istruzione e la Formazione Professionale.

La riforma 2017 intende dare una risposta a queste importanti problematiche.

2. La nuova identità degli istituti professionali

Il D.lgs. n. 61/17 conferisce agli istituti professionali un'identità propria configurandoli come: "*scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica […]. Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare […] ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato 'Made in Italy', nonché di garantire […] una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni*." (D.lgs. n. 61/17 art. 1)

Si tratta di un **profondo cambiamento di identità** rispetto alla riforma Gelmini, dove è scritto che: "*L'identità degli istituti professionali si caratterizza per una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'università e all'istruzione e formazione tecnica superiore*." (DPR n. 87/2010 art. 2 c.1)

La **nuova riforma** pone l'accento sulle parole-chiave: "**territorio**", "**innovazione**", "**ricerca**", "**arti, mestieri e professioni**," "**mondo del lavoro**".

Nella precedente riforma, invece, i termini che spiccano maggiormente sono: "solida base di istruzione generale e tecnico-professionale", "saperi e competenze", "mondo del lavoro", "università e IFTS".

La nuova identità delineata dal D.lgs. n. 61/17 cambia radicalmente il modello didattico, il modello organizzativo scolastico e i rapporti con il territorio. Questi cambiamenti si basano innanzitutto su tre assunti:

1. gli **studenti** sono posti al centro della didattica e sono i veri protagonisti dell'apprendimento, tanto che i percorsi vengono personalizzati al fine di innalzare le competenze di ogni singolo alunno per favorire le migliori prospettive di occupabilità;
2. i **docenti** svolgono prevalentemente il ruolo di registi e non di "protagonisti della scena", per cui privilegiano metodologie didattiche attive e il lavoro in team con i colleghi tenendo presente che lo scopo del percorso didattico è la formazione al lavoro di qualità, riconosciuta a livello nazionale e internazionale (il *Made in Italy*);

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3. gli **apprendimenti** informali e non formali (in primo luogo nel mondo del lavoro) hanno la stessa dignità degli apprendimenti nel contesto scolastico.

Partendo dall'analisi dei nuovi profili e dai raccordi con l'IeFP, andremo poi a delineare il nuovo assetto organizzativo e didattico.

3. Nuovi profili, rapporto con la IEFP e il territorio

La Riforma tende ad ancorare maggiormente i profili al territorio e modifica il rapporto tra istruzione professionale e istruzione e formazione professionale.

3.1 Il nuovo profilo e la declinazione dei percorsi formativi

Il D.lgs. n. 61/17 prevede per tutti i professionali un profilo unitario, per cui nel nostro Istituto non sono più previste le articolazioni di "Enogastronomia", "Sala e vendita" e "Accoglienza turistica" e l'opzione "Prodotti dolciari industriali e artigianali".

Secondo lo spirito della riforma questa scelta non limita le opportunità formative, ma le amplifica, perché **permette di declinare il profilo unitario nel più ampio ventaglio di percorsi formativi** richiesti da soggetti esterni all'istituzione scolastica (gli *stakeholder*), che devono essere aderenti alle necessità del territorio e coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione (art. 3 c.5):

- nel **diploma** che attesta il superamento dell'esame di Stato è specificato l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" e il codice **ATECO** (Attività Economica) di riferimento fino al livello di sezione e di divisione[1] (per esempio, "SEZIONE I – 56. Attività dei servizi di ristorazione");
- nel **curriculum allegato al diploma** vengono specificati nel dettaglio i codici ATECO e i riferimenti alla **NUP** (Nomenclatura delle Unità Professionali).

CODICI ATECO

Le sezioni dei codici ATECO attribuiti al nostro indirizzo sono:

- Sezione I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione;
- Sezione C – Attività manifatturiere;
- Sezione N – Noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese (riservato ad "Accoglienza turistica", per cui non specifichiamo).

Nelle seguenti tabelle vengono riportati tutti i gruppi e le sottocategorie delle 3 aree che ci riguardano: ovviamente occorre utilizzare solo quelli di interesse specifico rispetto al percorso che si intende attivare.

Sezione I - Divisione "55. Attività di alloggio"	
Gruppo	**Sottocategorie**
55.1 Alberghi e strutture simili	55.10.00 Alberghi
55.2 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni	55.20.20 Ostelli della gioventù 55.20.30 Rifugi di montagna 55.20.40 Colonie marine e montane 55.20.51 Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole
55.3 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte	55.3 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte
55.9 Altri alloggi	55.90.10 Gestione di vagoni letto 55.90.20 Alloggi per studenti e lavoratori con servizi accessori di tipo alberghiero

[1] Regolamento 92/2018, art. 4, comma 8

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Sezione I - Divisione "56. Ristoranti e attività di ristorazione mobile"	
Gruppo	**Sottocategorie**
56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile	56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie 56.10.41 Gelaterie e pasticcerie ambulanti 56.10.42 Ristorazione ambulante 56.10.50 Ristorazione su treni e navi
56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione	56.21.00 Catering per eventi, banqueting 56.29.10 Mense e catering continuativo su base contrattuale
56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina	56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Sezione C - Divisione "10. Industrie alimentari"	
Gruppo	**Sottocategorie**
10.7 – Produzione di prodotti da forno e farinacei	10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi 10.71.20 Produzione di pasticceria fresca 10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati 10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
10.8 – Produzione di altri prodotti alimentari	10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi 10.85.04 Produzione di pizza confezionata 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari

NOMENCLATURA DELLE UNITÀ PROFESSIONALI (NUP)

La NUP è la classificazione delle professioni adottata dall'ISTAT. Le professioni che afferiscono al mondo della ristorazione sono comprese nel grande gruppo 5 (in particolare "**5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione**") e nel grande gruppo 6 (in particolare "**6.5.1 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari**").

Si specificano le principali professioni classificate in tali gruppi.

5.2.2 Esercenti ed addetti alla ristorazione e ai pubblici esercizi	
Classificazione	**Esempi di professioni**
5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti	Cuoco, cuoco gastronomo, cuoco di ristorante, cuoco d'albergo, cuoco pasticcere, cuoco capo partita, aiuto cuoco
5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi	Cuoco di imprese per la ristorazione collettiva, cuoco di fast food, addetto alla ristorazione collettiva
5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate	Camerieri d'albergo, camerieri di ristorante
5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate	Barista, banconiere, aiuto barman
5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione	Esercente di bar, ristorante, osteria, trattoria, rosticceria, pasticceria, ecc.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

6.5.1 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari	
Classificazione	**Esempi di professioni**
6.5.1.1 Macellai, pesciaioli e assimilati	Macellaio, norcino
6.5.1.2 Panettieri e pastai artigianali	Fornaio, panettiere, pastaio artigianale
6.5.1.3 Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali	Pasticciere artigianale, biscottiere, gelatiere
6.5.1.4 Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande	Assaggiatore di oli, degustatore di prodotti alimentari, assaggiatore di prodotti alimentari

3.2 Il raccordo con la IEFP

Il D.lgs. n. 61/2017 ridisegna il raccordo tra Istruzione professionale e Istruzione e formazione professionale. In precedenza il raccordo riguardava i percorsi, che potevano essere svolti in regime di sussidiarietà integrativa (con un'integrazione dei due percorsi, in quanto lo studente iscritto al percorso di 5 anni poteva anche conseguire il diploma triennale di IeFP) o complementare.

Il nuovo raccordo è tra i due sistemi di IP e IeFP: gli istituti professionali, in via sussidiaria e previo accreditamento regionale, possono attivare percorsi per il **conseguimento delle qualifiche regionali triennali e dei diplomi professionali quadriennali** (se previsto nella programmazione delle singole regioni, v. art. 4 c.4), ma il nuovo modello prevede che i **percorsi di IP e di IeFP siano alternativi** e scelti all'atto dell'iscrizione alla classe 1°, mediante la "*costituzione di classi composte da studentesse e studenti che scelgono, all'atto dell'iscrizione, di seguire i percorsi di IeFP" per il conseguimento dei relativi titoli*" (Regolamento n. 92/2018).

La finalità dell'intervento delle istituzioni scolastiche è quella di "*realizzare l'integrazione, l'ampliamento e la differenziazione dei percorsi e degli interventi in rapporto alle esigenze e specificità territoriali*" (art. 4 c.4), favorendo i raccordi tra i due sistemi, che dovranno operare in sinergia e agevolare la reversibilità delle scelte effettuate dalle studentesse e dagli studenti mediante i passaggi tra i percorsi dei due sistemi. L'istituzione scolastica può erogare percorsi di IeFP solo se ha l'accreditamento regionale e se adotta le linee guida e le disposizioni regionali in materia.

PASSAGGI TRA I DUE SISTEMI

- I **passaggi** possono avvenire in diversi momenti; la tempistica per passare agli IP è la seguente:
- **biennio**: nel corso dell'anno (entro il 31 gennaio) o al termine del primo anno (entro il 30 giugno);
- **terzo anno**: nel corso dell'anno (entro il 30 novembre) o al termine del secondo anno (entro il 30 giugno);
- **al termine del quarto anno** (solamente da IeFP a IP, entro il 30 giugno).

Per il passaggio dal sistema IP al sistema IeFP la tempistica è definita dalle regioni.

Il passaggio prevede la progettazione e l'attuazione di modalità di accompagnamento e di sostegno della studentessa e dello studente e la possibilità di inserimento graduale nel nuovo percorso. Il passaggio è effettuato esclusivamente a **domanda dello studente** nei limiti delle disponibilità di posti nelle classi di riferimento delle istituzioni scolastiche e formative e tiene conto dei diversi risultati di apprendimento e dello specifico profilo di uscita.

Nel corso dei primi tre anni, le istituzioni scolastiche e le istituzioni formative accreditate tengono conto dei crediti maturati e certificati, secondo le seguenti modalità:

- certificazione delle competenze con riferimento alle unità di apprendimento;
- elaborazione di un bilancio di competenze;
- progettazione e realizzazione delle attività di inserimento e di accompagnamento nel nuovo percorso.

Lo studente, conseguita la qualifica triennale, può chiedere di passare al quarto anno dei percorsi di istruzione professionale oppure di proseguire il proprio percorso di studi con il quarto anno dei percorsi di istruzione e formazione professionale sia presso le istituzioni scolastiche sia presso le istituzioni formative accreditate per conseguire un diploma professionale di tecnico (art. 8).

In ogni caso sia i diplomi professionali sia le qualifiche sono **titoli di studio** che, essendo correlati nel "Repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali", hanno riconoscimento ufficiale a livello nazionale e di conseguenza in ogni Regione.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3.3 Il rapporto con il territorio

Il dialogo con i soggetti del territorio è uno dei principali *focus* della riforma, in quanto nell'intento del legislatore permette di qualificare l'offerta formativa attraverso la declinazione dei percorsi, l'alternanza scuola-lavoro (PCTO), lo strumento dell'apprendistato per il conseguimento di qualifica o diploma, la costruzione di reti stabili con enti e soggetti economici (dai cluster tecnologici, ai centri territoriali per l'impiego, alle aziende di settore).

IL COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO (CTS)

Non si tratta di una novità, in quanto è un organo già presente nel DPR n. 87/2010 ed attivato in molte scuole, ma si tratta comunque di uno dei principali strumenti di interconnessione con il territorio.

Esso riveste un ruolo fondamentale che riveste nella declinazione dei profili in uscita e nella caratterizzazione dell'offerta formativa, in quanto è lo strumento primario di raccordo tra scuola, territorio e mondo del lavoro e delle professioni.

3.4 La rete nazionale delle scuole professionali

"*Allo scopo di promuovere l'innovazione, il permanente raccordo con il mondo del lavoro, l'aggiornamento periodico [...], e di rafforzare gli interventi di supporto alla transizione dalla scuola al lavoro [...] viene istituita la «Rete nazionale delle scuole professionali», di cui fanno parte con pari dignità le istituzioni scolastiche (statali o paritarie) che offrono percorsi di istruzione professionale [...] e le istituzioni accreditate*" di IeFP (art. 7 c.3).

Si evidenzia, quindi, il fatto che della rete nazionale fanno parte in modo **paritetico** istituti statali, scuole paritarie e centri di formazione professionale e che tale rete si dovrà raccordare con la "Rete nazionale dei servizi per le politiche del lavoro" (art. 7 c.5).

4. Il cambiamento del modello organizzativo

Le principali innovazioni del modello organizzativo riguardano i seguenti aspetti.

4.1 Il percorso complessivo e il quadro orario

Il **percorso complessivo** passa dalla struttura "biennio, secondo biennio e quinto anno" (DPR n. 87/2010) alla nuova struttura "biennio più triennio", costituito da un terzo, quarto e quinto anno (art. 4 cc. 1,2,3).

Le tre distinte annualità permettono un più agevole passaggio tra i due sistemi formativi (IP e IeFP), in quanto corrispondono ai tre diplomi che si possono conseguire, ossia: qualifica regionale al termine del terzo anno, diploma regionale di tecnico al termine del quarto anno, diploma di Stato al termine del quinto anno.

Il **monte ore complessivo** rimane di 1056 ore per annualità, ma con diverse novità.

QUADRO ORARIO DEL BIENNIO

BIENNIO – Area generale (totale ore 1188)

Assi culturali	Monte ore asse	Insegnamenti	Monte ore insegnamento
Asse dei linguaggi	462	Italiano	264
		Inglese	198
Asse matematico	264	Matematica	264
Asse storico-sociale	264	Storia, geografia	132
		Diritto e economia	132
		Scienze motorie	132
		RC o attività alternative	66

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

BIENNIO – Area di indirizzo (totale ore 924)

Assi culturali	Insegnamenti	Ore
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate[1]	99/132
	TIC	99/132
	Scienza degli alimenti[1]	132
	Lab. servizi enog. – Cucina*	132/165
	Lab. servizi enog. – Bar-sala e vendita*	132/165
	Lab. dei servizi di Accoglienza turistica	132/165
di cui in compresenza con le classi		*396*
di cui Personalizzazione degli apprendimenti		*264*

* Resta in vigore la suddivisione in squadre come da D.lgs. n. 32 del 29/04/2011

Nota Si pone l'attenzione sul fatto che, rispetto a precedenti indicazioni ministeriali, il Decreto 92/2018 non specifica più quali sono le classi di concorso che possono ricevere la compresenza e quali possono fare compresenza: pertanto **non esistono vincoli legislativi inerenti la compresenza**.

QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

TRIENNIO – Area generale (totale ore 462 per anno)

Assi culturali	Insegnamenti	Ore cl. 3°	Ore cl. 4°	Ore cl. 5°
Asse dei linguaggi	Italiano	132	132	132
	Inglese	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
Asse storico-sociale	Storia	66	66	66
	Scienze motorie	66	66	66
	RC o attività alternative	33	33	33

TRIENNIO – Area generale (totale ore 594 per anno)

Assi culturali	Insegnamenti	Ore cl. 3°	Ore cl. 4°	Ore cl. 5°
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
	Lab. servizi enog. – Cucina	0/231	0/231	0/198
	Lab. servizi enog. – Bar-sala e vendita	0/231	0/198	0/165
	Lab. dei servizi di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Lab. di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
di cui in compresenza		*132*		

Nota Nell'area di indirizzo alcuni insegnamenti hanno un monte ore con *range* variabile: il valore più basso indica la quota oraria minima da effettuare; nel caso in cui il valore sia unico (per esempio seconda lingua straniera) il valore minimo coincide con il numero stesso e quindi non può essere diminuito. Questa nota riveste importanza per il calcolo di quote di autonomia e di flessibilità.

Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 (per esempio quelli di Laboratorio) sono da considerare alternativi in base alla declinazione dell'indirizzo e alle figure professionali di riferimento.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Per un confronto sull'elaborazione di proposte di quadro orario da sottoporre al Collegio dei docenti, è possibile richiedere consulenza all'autore, scrivendo a info@lascuoladienogastronomia.it

4.2 Periodi didattici e livelli di apprendimento

Gli istituti possono organizzare le azioni didattiche e formative in **periodi didattici** (art. 4 c.2) che possono essere collocati anche in due diversi anni scolastici: ciò permette di mettere in campo strumenti più efficaci di prevenzione della dispersione scolastica e di gestire meglio i passaggi tra IP e IeFP. Diventa concretamente possibile personalizzare i percorsi mediante il Progetto Formativo Individuale proponendo interventi didattici più intensivi ma in tempi più brevi. Per esempio, un insegnamento potrebbe essere concentrato in un solo quadrimestre oppure negli ultimi mesi del primo anno e nei primi mesi del successivo.

La definizione dei periodi didattici può essere efficacemente collegata alla possibilità di lavorare per classi aperte e gruppi di interesse, con attività di recupero e di potenziamento predisposte per gruppi di livello di apprendimento (Allegato A – PECUP), superando in tal modo la tradizionale visione sia dell'anno scolastico, sia della classe preformata (elementi che rimangono comunque essenziali e non eliminabili).

4.3 Quote di autonomia e di flessibilità

Le scuole possono utilizzare l'**autonomia** "per il perseguimento degli obiettivi di apprendimento relativi al profilo di uscita e per potenziare gli insegnamenti obbligatori, con particolare riferimento alle attività di laboratorio" (art. 6 c.1 a). La quota di autonomia è pari al **20%** del monte ore complessivo del biennio e del successivo triennio; essa è indirizzata prioritariamente al perseguimento degli obiettivi di apprendimento relativi al profilo di uscita di ciascun indirizzo di studio e per potenziare gli insegnamenti obbligatori, con particolare riferimento alle attività di laboratorio: in ultima analisi al successo formativo e alla personalizzazione educativa.

Per l'utilizzo dell'autonomia vi sono dei **vincoli**: nell'area generale ogni insegnamento può essere ridotto fino a un massimo del 20% per il biennio e per ciascuna classe del triennio, nell'area di indirizzo occorre garantire il monte ore minimo previsto per ogni insegnamento/attività (v. nota a pagina precedente).

La **flessibilità** (art. 6 c.1 b) si applica solo nel triennio finale per **attivare percorsi formativi** rispondenti alle vocazioni del territorio e ai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni, in coerenza con i profili di uscita e le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione (Regolamento n. 92/2018 art. 5 c. 4). Gli spazi di flessibilità possono costituire fino al **40%** dell'orario complessivo del 3°, 4° e 5° anno e, a differenza di quella prevista dal precedente riordino, comprendono anche l'area generale.

Nell'area di indirizzo rimane la necessità di **garantire il monte ore minimo** previsto per ciascun insegnamento/attività tra quelli che presentano un valore minimo superiore a zero.

Emerge con evidenza che con l'autonomia è possibile ridurre di un'ora settimanale (ossia 33 ore annue) solo le discipline dell'area generale che hanno un monte ore annuo di almeno 165 ore (che sono pochissime). Questo comporta che la gestione dell'autonomia debba essere considerata soprattutto in abbinamento alla differenziazione dei periodi didattici, in quanto una riduzione del 20% di un insegnamento con monte ore pari a 66 è solamente di 13 ore: ciò non permette di eliminare un'ora settimanale, ma eventualmente di concentrare tale insegnamento in periodi didattici differenti, per esempio assegnando 3 ore settimanali per 11 settimane e 2 ore settimanali per 10 settimane, per un totale di 53 ore.

Si fa presente che l'utilizzo di autonomia e flessibilità avviene nei limiti delle dotazioni organiche assegnate senza determinare esuberi di personale (art. 3 c.5).

4.4 Percorsi di alternanza scuola-lavoro e di apprendistato

Le scuole hanno la possibilità di attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro già dal **2° anno** (art. 5 c.1 e).

La scuola può attivare anche **percorsi di apprendistato** (art 5 c.1 e) per "*i giovani che hanno compiuto i 15 anni di età e fino al compimento dei 25. La durata del contratto è determinata in considerazione della qualifica o del diploma da conseguire e non può in ogni caso essere superiore a tre anni o a quattro anni nel caso di diploma professionale quadriennale*" (D.lgs. n. 81/2015, art. 43). Anche attraverso questa modalità è possibile giungere al diploma.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

4.5 I dipartimenti

I dipartimenti sono "*articolazioni funzionali del collegio dei docenti, per il sostegno alla didattica e alla progettazione formativa*" (art. 6 c.1 f).

Già presenti nel precedente riordino, i dipartimenti acquistano ancora più importanza con l'aggregazione degli insegnamenti in assi e con l'obbligo di effettuare le UdA e la valutazione delle competenze. In tal senso, sotto l'aspetto organizzativo, è opportuno attivare anche **dipartimenti di asse**.

4.6 L'ufficio tecnico

"*Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono dotate di un ufficio tecnico [ ] con il compito di sostenere la migliore organizzazione e funzionalità dei laboratori a fini didattici e il loro adeguamento in relazione alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica nonché per la sicurezza delle persone e dell'ambiente*" (art. 4 c.6).

Le funzioni "*relative agli uffici tecnici sono svolte dagli insegnanti tecnico-pratici dell'organico dell'autonomia forniti di specifiche professionalità, nell'ambito degli insegnanti assegnati ai posti*" (art. 9 c.1) di organico dell'autonomia.

4.7 Collaborazioni con esperti esterni

Le istituzioni scolastiche possono "*stipulare contratti d'opera con esperti del mondo del lavoro e delle professioni, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale maturata nell'ambito delle attività economiche di riferimento dell'indirizzo di studio e in possesso di competenze specialistiche non presenti nell'istituto, ai fini dell'arricchimento dell'offerta formativa, nel rispetto dei vincoli di bilancio, ferma restando la possibilità di ricevere finanziamenti da soggetti pubblici e privati*" (art. 6).

5. Il cambiamento del modello didattico

L'art. 1 c.3 illustra il nuovo modello didattico: "*Il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa […per] innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente […]. Il modello didattico aggrega le discipline negli assi culturali […]; il medesimo modello fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo ed è organizzato per unità di apprendimento*".

I cardini sui cui si basa il cambiamento didattico sono perciò la personalizzazione educativa, l'aggregazione delle discipline in assi culturali, l'apprendimento induttivo e le unità di apprendimento, ai quali si aggiunge la valutazione degli apprendimenti.

5.1 La personalizzazione educativa

La personalizzazione educativa (art. 5 c.1 a) è uno degli aspetti più caratterizzanti della riforma. Essa si fonda sul **Progetto formativo individuale** (PFI) "*che ha il fine di motivare e orientare la studentessa e lo studente nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo, di supportarli per migliorare il successo formativo e di accompagnarli negli eventuali passaggi tra i sistemi formativi*" (Regolamento n. 92/2018, art. 2). Tale progetto viene redatto dal consiglio di classe entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza tenuto conto del curricolo di riferimento del gruppo classe, è aggiornato durante l'intero percorso scolastico e verificato almeno al termine di ciascun anno scolastico.

IL PFI si basa sul **bilancio personale** e serve a:

- **evidenziare i saperi e le competenze** acquisiti da ogni studentessa e da ogni studente anche in modo non formale e informale, mediante il coinvolgimento diretto di alunni e famiglie;
- **rilevare potenzialità e carenze** riscontrate (bisogni formativi) al fine di motivare e orientare gli studenti "nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo";
- **definire gli obiettivi individuali** da raggiungere (anch'essi definiti insieme allo studente);
- **formalizzare il curricolo personalizzato**, con la documentazione del percorso (per esempio, le UdA, le attività di orientamento, i PCTO) e la valutazione.

Come si evince dalle sue caratteristiche, nel PFI si può integrare anche il PDP per gli alunni con BES.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Un format di PFI si trova a ➔ p. 78.

Al termine dell'anno scolastico, se il PFI:

- non deve subire adeguamenti o deve essere parzialmente rimodulato, l'alunno è promosso;
- se il PFI deve essere riformulato drasticamente, l'alunno viene respinto.

Nel **primo biennio il PFI** è orientato alla personalizzazione degli apprendimenti: le 264 previste possono essere utilizzate per esempio per attività di recupero, di potenziamento, di riorientamento, anche rimodulando i quadri orari attraverso le quote di autonomia; le ore possono essere usate per percorsi di formazione che favoriscono i passaggi all'IeFP.

Nel **triennio finale il PFI** serve a realizzare percorsi professionali specifici (mediante le declinazioni del profilo professionale).

È bene evidenziare la **differenza tra individualizzazione e personalizzazione** di un percorso: nel primo caso le attività mirano a progettare percorsi diversi in base agli stili di apprendimento per giungere a un traguardo formativo comune alla classe. Nella **personalizzazione**, invece, i **traguardi formativi possono essere differenti**, sono concordati con lo studente (che svolge un ruolo attivo nella scelta delle attività e del percorso) e hanno lo scopo di mettere in risalto e sviluppare i talenti della persona.

Il tutor

Per sostenere gli studenti nell'attuazione e nello sviluppo del Progetto formativo individuale, il dirigente scolastico individua all'interno del consiglio di classe i docenti che assumono la funzione di tutor.

Le sue **funzioni** sono molteplici: egli tiene i contatti con la famiglia, redige il bilancio iniziale e la bozza del PFI da sottoporre al consiglio di classe, monitora e orienta lo studente, propone percorsi per la personalizzazione, svolge il tutoraggio nei percorsi di alternanza, propone modifiche al PFI.

Le **azioni organizzative** di personalizzazione che possono essere messe in atto sono molteplici, come per esempio:

- la suddivisione della classe nelle ore di compresenza o con l'utilizzo dell'organico di potenziamento;
- la realizzazione di unità di lezione inferiori ai 60 minuti per attivare percorsi di accoglienza, recupero e orientamento;
- la frequenza di attività didattiche in classi parallele, inferiori o superiori;
- l'alternanza scuola-lavoro a scuola (per esempio nel bar scolastico) o in azienda.

Tali percorsi possono essere fruiti da uno o da più studenti.

Considerata la mole di lavoro, è opportuno che un tutor segua un numero limitato di alunni (nell'ordine di non più di 6-7 studenti).

Appare evidente che la forte personalizzazione educativa del percorso scolastico sia stata pensata per ridurre drasticamente il numero dei respinti e degli abbandoni e al tempo stesso per valorizzare i punti di forza di ogni studente.

5.2 Assi culturali e competenze

L'obiettivo dichiarato è quello di **scardinare la logica della disciplina chiusa in se stessa** per arrivare a una *"progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali"* (art. 5 c.1 c), tanto che nel D.lgs. 61/2017 non si utilizza più l'espressione "discipline", ma "insegnamenti". Secondo molti pedagogisti uno dei grandi problemi della scuola italiana è dato dal fatto che gli alunni vivono le discipline come fossero compartimenti stagni, che propongono saperi autoreferenziali. Gli insegnamenti, invece, devono essere a servizio delle competenze da promuovere, in un'ottica interdisciplinare (in quanto una competenza afferisce sempre a più saperi).

La riforma chiede un netto cambiamento di approccio: non si deve più pensare ai singoli programmi o alle schede disciplinari (come nel DPR n. 87/2010), ma al **contributo che gli assi** (e di riflesso gli insegnamenti afferenti) **possono dare allo sviluppo delle competenze**. Le 12 competenze del PECUP contenute nell'Allegato 1 del Regolamento n. 92/2018 sono infatti così organizzate, come anche le 11 schede riepilogative dei risultati di apprendimento di indirizzo.

I **risultati di apprendimento sono basati sulle competenze, che costituiscono il traguardo** da raggiungere attraverso l'acquisizione di abilità e conoscenze (che quindi diventano i mezzi per acquisire la competenza, e come tali non sono vincolanti come la competenza stessa).

La declinazione dei risultati di apprendimento è affidata agli assi culturali e, in ultima analisi, al consiglio di classe, in quanto ogni competenza coinvolge sempre più di un asse. È evidente che esistono saperi che afferiscono in modo quasi esclusivo a un solo insegnamento, ma al raggiungimento della competenza contribuiscono sempre più insegnamenti e più assi.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

5.3 L'apprendimento induttivo

L'assetto didattico è caratterizzato *"dall'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati"* (art. 5 c.1 d).

La promozione della didattica attiva non è una novità, tanto che i più grandi pedagogisti hanno sempre impostato la loro azione educativa in tal senso (si ricordano, tra i tanti, Pestalozzi, Dewey e Bruner), ma ora un dispositivo legislativo impone di adottarla nell'istruzione professionale.

A tal fine la normativa insiste molto sul **potenziamento delle attività laboratoriali**, anche se occorre chiarire che cosa si intende per laboratorio: non è tanto (o non è solo) lo spazio fisico dove viene fatta la lezione, ma è una metodologia didattica che vede docenti e alunni impegnati in modo cooperativo (pur nei differenti piani di competenza) nello svolgimento di un'attività che ha lo scopo prioritario di costruire conoscenza. È possibile, perciò, fare laboratori di qualsiasi disciplina, non solo delle materie pratiche, anche se queste ultime sono avvantaggiate in quanto la maggior parte delle lezioni è svolta nello spazio "laboratorio", che è un ambiente intrinsecamente formativo.

Questi aspetti vanno considerati insieme all'identità degli istituti professionali che, come precedentemente evidenziato, è caratterizzata dall'essere scuole *"dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica"*. I docenti non sono chiamati (solo) a trasmettere conoscenze e a fare imparare concetti chiusi, ma soprattutto a fare conoscere e fare adottare il metodo della ricerca e della sperimentazione anche nelle attività di laboratorio.

5.4 Le Unità di Apprendimento

L'Unità di apprendimento (UdA) è un *"insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo della studentessa e dello studente; costituisce il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione. Le UdA partono da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente hanno maturato le competenze attese"* (regolamento n. 92/2018 art. 2).

Le UdA costituiscono un insieme di occasioni di apprendimento basate su un argomento (o, meglio, un campo di apprendimento) interdisciplinare, cioè affrontato da più discipline, ognuna delle quali offre il proprio punto di vista. Un esempio di format delle UdA si trova a ➔ p. 77.

Caratteristiche delle UdA

Alcuni aspetti caratterizzanti delle UdA sono i seguenti:

- individuazione della competenza di riferimento (e delle relative abilità e conoscenze);
- interdisciplinarità nell'Asse e tra gli Assi, grazie alla collaborazione di più docenti e dei relativi insegnamenti coinvolti;
- ruolo attivo degli allievi attraverso attività laboratoriali per favorire la contestualizzazione delle conoscenze e il loro trasferimento e uso in contesti nuovi, per la soluzione di problemi;
- presenza di momenti riflessivi, per ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite;
- clima e ambiente cooperativo;
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alla competenza da raggiungere;
- trasparenza dei criteri di valutazione e attività di autovalutazione degli allievi;
- verifica finale tramite prova in situazione (o autentica).

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (quando sono coinvolti quasi tutti gli insegnamenti), media (quando sono coinvolti almeno due assi culturali) o minima (se è coinvolto un asse culturale). Ogni UdA deve mirare almeno a una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

Nelle fasi dell'UdA possono essere presenti anche momenti di lezione frontale, ma in modo circostanziato e minoritario rispetto alle attività laboratoriali e operative. L'UdA, infatti, deve sempre prevedere **compiti reali** (o simulati) e la **realizzazione di un prodotto** rivolto a uno o più destinatari. I compiti vengono svolti mettendo in gioco conoscenze, abilità e doti personali, che l'alunno mobilita maturando così una serie di **competenze**.

Tale modo di agire e l'ambiente dinamico di apprendimento, motivano lo studente e, al tempo stesso, permettono ai docenti di valutare le competenze.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Difatti esse:

- rappresentano *"il necessario riferimento per il riconoscimento dei crediti posseduti dalla studentessa e dallo studente, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione"* (art. 5 c.1 f);
- **permettono la certificazione delle competenze** *"che è effettuata, nel corso del biennio, con riferimento alle unità di apprendimento, secondo un modello adottato con decreto"* del MIUR (art. 5 c.1 g). Attualmente tale modello è in via di definizione dal parte del MIUR.

5.5 La valutazione degli apprendimenti

Il consiglio di classe è chiamato a esprimere due differenti tipi di valutazione per ogni studente:

- la valutazione delle competenze;
- la valutazione dei risultati di apprendimento.

Tali valutazioni si integrano reciprocamente, ma nel sistema scolastico italiano rimangono distinte.

La **valutazione delle competenze**, infatti, *"è effettuata in modo da accertare il livello delle competenze, delle abilità e delle conoscenze maturate da ciascuna studentessa e da ciascuno studente in relazione alle unità di apprendimento, nelle quali è strutturato il Progetto formativo individuale"* e le *"unità di apprendimento costituiscono il riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti posseduti dalla studentessa e dallo studente, nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione"* (Regolamento n. 92/2018 art. 4, c. 6). Essa pertanto è finalizzata soprattutto alla certificazione delle competenze e ai passaggi tra il sistema IP e il sistema IeFP (riconoscimento dei crediti) ed esprime una valutazione globale della capacità dell'allievo di mettere in relazione conoscenze, abilità e doti personali nello svolgimento di un compito o di una situazione. Questo tipo di valutazione è espressione collegiale del consiglio di classe, in quanto non è riconducibile ad un'unica disciplina, è effettuata mediante rubriche ed è generalmente basata su 4 livelli (livello iniziale, livello base, livello intermedio, livello avanzato). Alla definizione dei livelli contribuiscono anche i voti disciplinari riportati e l'autovalutazione dell'alunno, fondamentale per una corretta acquisizione di consapevolezza dei propri limiti e dei propri punti di forza, per intraprendere azioni di miglioramento e di progettualità.

La **valutazione dei risultati di apprendimento**, invece, è determinante ai fini della progressione scolastica (ossia alla promozione alla classe successiva e all'attribuzione dei crediti in vista dell'esame di Stato) ed è espressa in voti dall'1 al 10.

Tale valutazione si basa sulla rilevazione di conoscenze e abilità acquisite dall'allievo nelle attività proposte dai singoli docenti sia nei percorsi disciplinari, sia nelle fasi specifiche funzionali alla realizzazione delle UdA (si tratta delle evidenze raccolte sottoforma di test, osservazioni, prove, compiti ecc.). Ogni docente formula la proposta di voto al consiglio di classe, il quale valuta gli apprendimenti disciplinari anche considerando il livello di competenze raggiunto dallo studente e il suo percorso personale rispetto al PFI (che, per esempio, potrebbe essere modificato e integrato con la partecipazioni ad attività di recupero nel periodo estivo o nell'anno seguente).

6. Glossario della scuola delle competenze e della personalizzazione educativa

Abilità
Sono esplicitate con riferimento alla componente pratica, intesa nella sua natura procedurale, tecnica e professionale e alle componenti cognitive, di interazione sociale e di attivazione e soluzione di problemi di crescente complessità.
(Fonte: QNQ – ITALIA, All. 1 d.i. MLPS/MIUR 8/01/2018)

Apprendimento cooperativo
È un metodo didattico che si fonda sulla cooperazione fra gli studenti, ognuno dà un contributo al gruppo mettendo a disposizione le sue competenze.
È un metodo molto efficace sia sul piano cognitivo, sia per i processi relazionali che si instaurano e che rafforzano le abilità sociali, l'autostima e la capacità di assumere responsabilità.

Apprendimento formale
Apprendimento che si attua nel sistema di istruzione e formazione e nelle università e istituzioni di alta formazione artistica, musicale e coreutica, e che si conclude con il conseguimento di un titolo di studio o di una

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

qualifica o diploma professionale, conseguiti anche in apprendistato, o di una certificazione riconosciuta.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Apprendimento informale
Apprendimento che, anche a prescindere da una scelta intenzionale, si realizza nello svolgimento, da parte di ogni persona, di attività nelle situazioni di vita quotidiana e nelle interazioni che in essa hanno luogo, nell'ambito del contesto di lavoro, familiare e del tempo libero.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Apprendimento non formale
Apprendimento caratterizzato da una scelta intenzionale della persona, che si realizza al di fuori dei sistemi indicati per l'apprendimento formale, in ogni organismo che persegua scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile nazionale e del privato sociale e nelle imprese.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Asse culturale
Gli assi culturali costituiscono il "tessuto" per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione delle competenze chiave che preparino i giovani alla vita adulta e che costituiscano la base per consolidare e accrescere saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente, anche ai fini della futura vita lavorativa. Gli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione sono quattro: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.
(Fonte: D.M. n. 139 del 22 agosto 2007)

ATECO
Strumento adottato dall'Istituto nazionale di statistica (ISTAT) per classificare e rappresentare le attività economiche.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Autonomia (competenza)
Esprime la progressiva indipendenza dall'attività di supervisione tra il livello 2 e 3 dell'EQF; al livello 4 è previsto che sia garantita la conformità dei risultati e la corretta applicazione delle procedure previste, con la possibilità di introdurre anche elementi innovativi.
(Fonte: QNQ – ITALIA, All. 1 d.i. MLPS/MIUR 8/01/2018)

Autonomia (quota di)
Gli istituti professionali possono utilizzare la quota di autonomia del 20% dell'orario complessivo del biennio, nonché dell'orario complessivo del triennio, per il perseguimento degli obiettivi di apprendimento relativi al profilo di uscita di ciascun indirizzo di studio e per potenziare gli insegnamenti obbligatori per le studentesse e gli studenti, con particolare riferimento alle attività di laboratorio sulla base dei criteri generali e delle indicazioni contenuti nel PECUP.
A tal fine, per gli insegnamenti e le attività dell'area generale, le istituzioni scolastiche di I.P. possono diminuire le ore, per il biennio e per ciascuna classe del triennio, non oltre il 20 per cento rispetto al monte ore previsto per ciascuno di essi. Per gli insegnamenti e le attività dell'area di indirizzo, le istituzioni scolastiche di I.P. garantiscono l'inserimento, nel percorso formativo, del monte ore minimo previsto per ciascuno di essi.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 5)

Bilancio personale
Strumento che evidenzia i saperi e le competenze acquisiti da ciascuna studentessa e da ciascuno studente, anche in modo non formale e informale, idoneo a rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Certificazione dei risultati di apprendimento
Rilascio di un certificato, un diploma o un titolo che attesta formalmente che un ente competente ha accertato e convalidato un insieme di risultati dell'apprendimento (conoscenze, know-how, abilità e/o competenze) conseguiti da un individuo rispetto a uno standard prestabilito. La certificazione può convalidare i risultati dell'apprendimento conseguiti in contesti formali, non formali o informali.
(Fonte: CEDEFOP *Terminology of European education and training policy Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities*, 2008)

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Certificazione delle competenze
Procedura di formale riconoscimento, da parte dell'ente titolato, in base alle norme generali, ai livelli essenziali delle prestazioni e agli standard minimi di cui al medesimo decreto legislativo, delle competenze acquisite dalla persona in contesti formali, anche in caso di interruzione del percorso formativo, o di quelle validate acquisite in contesti non formali e informali. La procedura di certificazione delle competenze si conclude con il rilascio di un certificato conforme agli standard minimi di cui all'articolo 6 del decreto legislativo n. 13 del 2013.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Classificazione dei settori economico-professionali
Sistema di classificazione che, a partire dai codici di classificazione statistica ISTAT relativi alle attività economiche (ATECO) e alle professioni (Classificazione delle professioni), consente di aggregare, in settori, l'insieme delle attività e delle professionalità operanti sul mercato del lavoro. I settori economico-professionali sono articolati secondo una sequenza descrittiva che prevede la definizione di: comparti, processi di lavoro, aree di attività, attività di lavoro e ambiti tipologici di esercizio.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Competenze
Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Nel contesto EQF (Quadro Europeo delle Qualifiche) le competenze sono descritte in termini di **responsabilità** e **autonomia**.
(Fonte: Raccomandazione 2008/C 111/01/CE)

Competenze chiave europee
Sono le otto competenze chiave per l'apprendimento permanente (aggiornate con la Raccomandazione dell'Unione europea del 22 maggio 2018), ritenute indispensabili per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, la cittadinanza attiva e uno stile di vita sostenibile e attento alla salute.
(Fonte: Raccomandazione 2018/C 189/01 del 22 maggio 2018)

Competenze chiave di cittadinanza italiane
Otto competenze, da acquisire al termine dell'obbligo d'istruzione, che costituiscono il risultato che si può conseguire – all'interno di un unico processo di insegnamento/apprendimento -attraverso la reciproca integrazione e interdipendenza tra i saperi e le competenze contenuti negli assi culturali.
(Fonte: Documento tecnico e Allegato 2 al Regolamento sull'Obbligo di istruzione – D.M. n. 139 del 22 agosto 2007)

Compito di realtà
Una situazione problematica, complessa e nuova, quanto più possibile vicino al mondo reale, da risolvere utilizzando conoscenze e abilità già acquisite e trasferendo procedure e condotte cognitive in contesti e ambiti di riferimento moderatamente diversi da quelli resi familiari dalla pratica didattica.
Pur non escludendo prove che chiamino in causa una sola disciplina, privilegiare prove per la cui risoluzione l'alunno debba richiamare in forma integrata, componendoli autonomamente, più apprendimenti acquisiti. La risoluzione della situazione-problema (compito di realtà) viene a costituire il prodotto finale degli alunni su cui si basa la valutazione.
(Fonte: Linee guida per l'alternanza scuola-lavoro 2015)

Conoscenze
Sono dichiarate con riferimento alla dimensione concettuale e fattuale, che esprime il passaggio da dimensioni concrete e ancorate ai fatti, in contesti noti e strutturati, a dimensioni concettuali e astratte progressivamente più articolate, che richiedono capacità riflessive e interpretative per agire in contesti mutevoli.
(Fonte: QNQ – ITALIA, All. 1 d.i. MLPS/MIUR 8/01/2018)

Curricolo
Piano di studi proprio di ogni scuola. Nel rispetto del monte ore stabilito a livello nazionale, ogni istituzione scolastica compone il quadro unitario in cui sono indicate le discipline e le attività fondamentali stabilite a livello nazionale, quelle fondamentali alternative tra loro, quelle integrative e gli spazi di flessibilità.
(Fonte: MIUR)

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Debriefing
È un importante momento di riflessione del gruppo classe guidata dal docente che si svolge al termine di un'attività, utile per evidenziare ciò che si è imparato e con quali strategie, ponendo l'attenzione sui aspetti più importanti della lezione e su eventuali processi critici o migliorabili (nel caso si tratti di un'esercitazione pratica).

EQF (*European Qualification Framework*)
"Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente. Strumento di riferimento per confrontare i livelli delle qualifiche dei diversi sistemi delle qualifiche e per promuovere sia l'apprendimento permanente sia le pari opportunità nella società basata sulla conoscenza, nonché l'ulteriore integrazione del mercato del lavoro europeo, rispettando al contempo la ricca diversità dei sistemi d'istruzione nazionali."
Il termine qualifica si riferisce a titoli di studio e qualifiche professionali.
(Fonte: Raccomandazione 2008/C 111/01/CE)

Evidenze
Le evidenze sono "prove" che documentano le capacità e le conoscenze acquisite dalla persona nel suo percorso di apprendimento.
Nell'ambito dell'Istruzione e Formazione Professionale le evidenze riguardano gli esiti delle verifiche realizzate durante il percorso formativo e la documentazione inerente lo stage.
(Fonte: Delibera GR Emilia-Romagna n. 739/2013)

Flessibilità (spazi di)
Le istituzioni scolastiche di I.P., nell'esercizio della propria autonomia, possono prevedere, nei Piani triennali dell'offerta formativa, la declinazione dei profili degli indirizzi di studio di cui all'articolo 3 nei percorsi formativi richiesti dal territorio, in modo coerente con le priorità indicate dalle regioni nella propria programmazione a norma dell'articolo 3, comma 5, del decreto legislativo.
A tal fine gli Istituti professionali possono utilizzano gli spazi di flessibilità entro il 40 per cento dell'orario complessivo previsto per il terzo, quarto e quinto anno, nei limiti delle dotazioni organiche assegnate e garantendo comunque l'inserimento nel percorso formativo del monte ore minimo previsto per ciascun insegnamento.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 5)

IeFP (Istruzione e Formazione professionale)
Il sistema della istruzione professionale prevede un percorso diverso in base alle scelte del singolo alunno. Al termine dei primi tre anni di istruzione professionale l'alunno consegue un attestato di qualifica. E' possibile frequentare un quarto anno, conseguendo il relativo diploma quadriennale. Qualora lo studente diplomato voglia accedere all'Università, può frequentare un quinto anno e sostenere l'Esame di Stato che ha lo stesso valore di quello del sistema dei licei e dell'istruzione tecnico/professionale.
(Fonte: USR Lombardia)

IFS (Impresa Formativa Simulata)
È un'azienda virtuale che, animata da studenti, svolge attività di mercato in rete, e-commerce, con il tutoraggio di un'azienda reale che ne è l'azienda madrina e costituisce il modello di riferimento per ogni fase del ciclo di vita aziendale: dalla business idea al business plan, dall'iscrizione alla Camera di Commercio e all'Ufficio Registro alle transazioni commerciali, dalle operazioni finanziarie agli adempimenti fiscali. L'insieme delle IFS, collegate fra loro tramite Internet, costituisce la Rete Telematica Italiana delle Imprese Formative Simulate.
(Fonte: USR Lombardia)

NUP (Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali)
Strumento, adottato dall'ISTAT, per classificare e rappresentare le professioni; costituisce l'ulteriore riferimento, oltre al codice ATECO, per la declinazione degli indirizzi di studio da parte delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale (D.Lgs n. 61/2017, art. 3 c.5), in coerenza con le richieste del territorio secondo le priorità indicate dalle regioni nella propria programmazione e nei limiti degli spazi di flessibilità.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento)
È l'ex Alternanza Scuola-Lavoro. I PCTO, che le istituzioni scolastiche promuovono per sviluppare le competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, lad-

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

dove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento.
Il numero minimo di ore da svolgere negli ultimi tre anni attualmente è il seguente:
a) almeno 210 ore negli istituti professionali;
b) almeno 150 ore negli istituti tecnici;
c) almeno 90 ore nei licei.
(Fonte: Linee guida MIUR percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)

Percorsi di IeFP
I percorsi di istruzione e formazione professionale per il conseguimento di qualifiche e diplomi professionali di cui al Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
È la nuova denominazione dell'alternanza scuola-lavoro promossa dal ministro Bussetti
Dall'a.s. 2018/19 il numero minimo di ore da svolgere negli ultimi tre anni è stato così modificato:
a) almeno 210 ore negli istituti professionali;
b) almeno 150 ore negli istituti tecnici;
c) almeno 90 ore nei licei.

Personalizzazione educativa
È il modello didattico imposto dalla nuova riforma, volto a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente, a partire da quelle chiave di cittadinanza, nonché di orientare il proprio progetto di vita e di lavoro, anche per migliori prospettive di occupabilità.
Ai fini della personalizzazione del percorso di apprendimento ciascun consiglio di classe redige, entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza, il PFI.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 6)

Profilo di uscita
Profilo formativo inteso come standard formativo in uscita dagli indirizzi di studio, quale insieme compiuto e riconoscibile di competenze descritte secondo una prospettiva di validità e spendibilità in molteplici contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Profilo professionale
Insieme dei contenuti «tipici» delle funzioni/mansioni di una specifica categoria di professioni omogenee rispetto a competenze, abilità, conoscenze ed attività lavorative svolte.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

PFI (Progetto Formativo Individuale)
Progetto che ha il fine di motivare e orientare la studentessa e lo studente nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo, di supportarli per migliorare il successo formativo e di accompagnarli negli eventuali passaggi tra i sistemi formativi (D.Lgs n. 61/2017, art. 8), con l'assistenza di un tutor individuato all'interno del consiglio di classe. Il progetto formativo individuale si basa sul bilancio personale, è effettuato nel primo anno di frequenza del percorso di istruzione professionale ed è aggiornato per tutta la sua durata.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

QNQ (Quadro Nazionale delle Qualificazioni)
È il dispositivo nazionale istituito nel gennaio 2018 per la referenziazione delle qualificazioni italiane all'EQF, al fine di coordinare i sistemi di offerta pubblica di apprendimento permanente e dei servizi d'individuazione, validazione e certificazione delle competenze. Il QNQ, pertanto, descrive e classifica le qualificazioni rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Qualificazione
Titolo di istruzione e di formazione, ivi compreso quello di istruzione e formazione professionale, o di qualificazione professionale rilasciato da un ente pubblico titolato, nel rispetto delle norme generali, dei livelli essenziali delle prestazioni e degli standard minimi di cui al medesimo decreto legislativo.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Responsabilità (competenza)
È l'elemento decisionale che un allievo applica e mette in campo per il raggiungimento di un risultato. Anch'essa si manifesta gradualmente, da compiti routinari in contesti noti fino a compiti via via più complessi ai livelli superiori.
(Fonte: QNQ – ITALIA, All. 1 d.i. MLPS/MIUR 8/01/2018)

Risultati dell'apprendimento
Descrizione di ciò che un discente conosce, capisce ed è in grado di realizzare al termine di un processo di apprendimento. I **risultati sono definiti in termini di conoscenze, abilità e competenze**.
(Fonte: Raccomandazione 2008/C 111/01/CE)

Rubrica di valutazione delle competenze
I traguardi formativi elaborati dall'autorità pubblica (competenze articolate in abilità e conoscenze), essendo meri enunciati, vanno tradotti in prestazioni reali, necessarie e sufficienti, che, in quanto azioni (e non meri argomenti o operazioni,) sollecitano tutte le facoltà umane e si pongono nell'intreccio tra competenze culturali, professionali e di cittadinanza.
Le Rubriche delle competenze consentono di tradurre i traguardi formativi in saperi essenziali e compiti di realtà (evidenze) specifici per ogni tappa significativa del percorso (biennio, qualifica, diploma) e di elaborare descrittori di padronanza di queste ultime sulla base dei livelli EQF.
(Fonte: proff. Dario Nicoli e Arduino Salatin)

Saperi essenziali
Definiti anche "nuclei portanti del sapere", sono le conoscenze ed abilità che strutturano la capacità di pensiero e di azione, distinte dalle mere nozioni a sé stanti. Si riconoscono in quanto ingredienti indispensabili nella comunicazione di idee profonde, nella comprensione del reale, nella diagnosi e definizione di un piano d'azione, nella valutazione, nella riflessione ed argomentazione.
(Fonte: proff. Dario Nicoli e Arduino Salatin)

Sistema nazionale di certificazione delle competenze
L'insieme dei servizi di individuazione e validazione e certificazione delle competenze erogati nel rispetto delle norme generali, dei livelli essenziali delle prestazioni e degli standard minimi di cui al decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

Tutor per l'attuazione del PFI
L'attività di tutorato consiste nell'accompagnamento di ciascuna studentessa e di ciascuno studente nel processo di apprendimento personalizzato finalizzato alla progressiva maturazione delle competenze. Il docente tutor favorisce, altresì, la circolazione continua delle informazioni sullo stato di attuazione del P.F.I. all'interno del consiglio di classe, al fine di consentire il progressivo monitoraggio e l'eventuale adattamento del percorso formativo.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 6)

UdA (Unità di apprendimento)
Insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo della studentessa e dello studente; costituisce il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione. Le UdA partono da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente hanno maturato le competenze attese.
(Fonte: Regolamento n. 92/2018, art. 2)

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Unità di risultati di apprendimento
Un elemento della qualifica costituito da una serie coerente di conoscenze, abilità e competenze suscettibili di essere valutate e convalidate.
(Fonte: Raccomandazione del 18 giugno 2009 sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale (ECVET), 2009/C 155/02)

UFC (Unità Formativa Capitalizzabile)
L'Unità Formativa Capitalizzabile è definibile come una unità-tipo di riferimento per il raggiungimento o il riconoscimento di competenze professionali ed è quindi concepita per costituire uno strumento codificato per la pianificazione di azioni formative finalizzate all'acquisizione di competenze professionali.
(Fonte: Isfol)

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3

La declinazione del percorso di "Enogastronomia e ospitalità alberghiera": le linee guida

Il Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ) rappresenta il punto di riferimento metodologico e lo strumento per descrivere e classificare le qualificazioni rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze. È lo strumento che permette la personalizzazione dei percorsi educativi e di gestire i passaggi tra i diversi sistemi formativi (con particolare riferimento ai percorsi di IP e di IeFP), garantendo la trasparenza e la spendibilità delle competenze acquisite nelle varie fasi dei percorsi dell'istruzione professionale.
Esso si basa su una serie di descrittori di risultati di apprendimento espressi in termini di competenze.
I tre livelli di riferimento che interessano i percorsi quinquennali dell'istruzione professionale sono riportati nella seguente tabella e hanno corrispondenza con i livelli EQF 2, 3, 4.

Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ) – Italia

Livello	Annualità / Certificazione	Conoscenze	Abilità	Autonomia e responsabilità
2	Primo biennio (obbligo scolastico)	Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.	Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Tipicamente: *memoria* e *partecipazione*.	Eseguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, sotto supervisione per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.
3	3° anno (qualifica IeFP)	Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, materiali e strumenti per raggiungere i risultati previsti, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione che facilitano l'adattamento nelle situazioni mutevoli. Tipicamente: *cognizione*, *collaborazione* e *orientamento al risultato*.	Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
4	4° anno (diploma professionale) 5° anno (diploma istruzione professionale)	Ampia gamma di conoscenze, integrate dal punto di vista della dimensione fattuale e/o concettuale, approfondite in alcune aree. Capacità interpretativa.	Utilizzare, anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, prassi e protocolli, materiali e strumenti, per risolvere problemi, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione necessarie per superare difficoltà crescenti. Tipicamente: *problem solving*, *cooperazione* e *multitasking*.	Provvedere al conseguimento degli obiettivi, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri, partecipando al processo decisionale e attuativo, in un contesto di norma prevedibile, soggetto a cambiamenti imprevisti.

Competenze chiave

La declinazione intermedia dei risultati di apprendimento tiene conto delle 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione Consiglio UE 22/05/2018), ritenute indispensabili per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, la cittadinanza attiva e uno stile di vita sostenibile e attento alla salute:

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Ai fini della **programmazione didattica**, i principali documenti di riferimento sono pertanto:

- i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze dell'area generale;
- i risultati di apprendimento intermedi del profilo di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

Nelle pagine seguenti vengono presentati tali documenti, tratti dalle Linee guida.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

1. Risultati di apprendimento intermedi per le attività e gli insegnamenti di area generale (Linee guida – Allegati A e B)

1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

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

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

3 – Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale.

5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale.

6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale.

8 – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale.

9 – Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale.

10 – Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.	Asse storico-sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

11 – Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale.

12 – Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

3° anno	4° anno	5° anno	Assi culturali
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.	Asse matematico Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale.

2. Risultati di apprendimento intermedi di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

(Linee guida – Allegato C, indirizzo g)

Legenda ultima colonna

"ASSI CULTURALI": A.L. – Asse dei linguaggi; A.S.S. – Asse storico-sociale; A.M. – Asse matematico; A.S.T.P. – Asse scientifico, tecnologico e professionale

"CAG": Competenze di Area Generale

Competenza n. 1 – 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.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	A.L. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

4° anno	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di *storytelling* in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della *customer satisfaction*. Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche/ culturali territoriali e nazionali.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
5° anno	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.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di *customer care*.	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.). Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di *customer satisfaction*. Tecniche di *problem solving* e gestione reclami.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

Competenza n. 2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/ servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.	A.L. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 7, 8, 10, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

4° anno	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva. Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 4, 7, 8, 10, 12
5° anno	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.	A.L. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 7, 8, 10, 12

Competenza n. 3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).	A.L. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

4° anno	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità. Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.	Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	A.L. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
5° anno	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	A.L. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

Competenza n. 4 – 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.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	A.L. A.S.S. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12
4° anno	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	A.L. A.S.S. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

5° anno	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.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

Competenza n. 5 – Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.	Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

4° anno	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità.	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.	A.L. A.S.S. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
5° anno	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.	Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Competenza n. 6 – 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.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.	Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
4° anno	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.	Elementi di antropologia culturale. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.	A.L. A.S.S. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
5° anno	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.	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della *Customer satisfaction*. Meccanismi di fidelizzazione del cliente.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Competenza n. 7 – 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.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	A.L. A.S.S. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
4° anno	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
5° anno	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.	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Competenza n. 8– Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica. Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web. Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali. L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	A.L. A.S.S. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
4° anno	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.	Mercato turistico e sue tendenze. Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare. Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
5° anno	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di *Tourism Certification*. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.	Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione *ecolabel*. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Competenza n. 9 – Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	Utilizzare correttamente tecniche di base di *Hospitality Management*. Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali.	Tecniche di base di *Hospitality Management*. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. Normativa di settore. Software applicativi.	A.L. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
4° anno	Applicare tecniche di *Hospitality management* all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. Tradurre i dati della *customer satisfaction* in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.	Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT).	A.L. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
5° anno	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di *customer care* e di *customer satisfaction*. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.	A.L. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Competenza n. 10 – Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di *budgeting-reporting* aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.	Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.	A.L. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 5, 8, 10, 11, 12
4° anno	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di *Revenue management* e di *budgeting-reporting* aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione. Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.	Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di *benchmarking*.	A.L. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
5° anno	Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Applicare tecniche di *benchmarking*. Individuare i target e gli indicatori di *performance*. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.	Elementi di *budgeting* per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.	A.L. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

Competenza n. 11 – Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Annualità	Competenze intermedie	Abilità	Conoscenze	Assi culturali / Raccordi CAG
3° anno	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di *Destination marketing* secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.	A.L. A.S.S. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

4° anno	Applicare tecniche standard di *Destination marketing* attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio.	Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
5° anno	Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	L'informazione turistica: dall'*on site* all'*on line*. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	A.L. A.S.S. A.M. A.S.T.P. Raccordi CAG: nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

3. Profilo dell'operatore della ristorazione – figura "Preparazione pasti"

Come si è precedentemente detto, in via sussidiaria, la riforma permette agli istituti professionali accreditati di attivare percorsi per il conseguimento delle qualifiche regionali triennali e dei diplomi professionali quadriennali. Molti istituti si sono già mossi in questa direzione, in particolare a riguardo del diploma di qualifica.

Gli studenti che frequentano tale percorso, al termine del terzo anno, devono avere conseguito gli standard minimi nazionali previsti per tale qualifica e gli standard specifici previsti dalla Regione in cui si trova l'Istituto. Senza scendere nel dettaglio regionale, si propongono quelli nazionali, tratti dal repertorio delle qualifiche.

Per una più facile programmazione delle attività, a fianco delle abilità e delle conoscenze, vengono specificate anche le parti del libro "Alta professionalità in cucina" che più afferiscono alla competenza.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - standard nazionale
(*Repertorio nazionale delle qualifiche*)

Indirizzi della figura: - Preparazione pasti
- Servizi di sala e bar

Referenziazioni della figura	
Professioni NUP correlate	52. Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 52.2.2.1 – Cuochi in alberghi e ristoranti 52.2.2.2 – Addetti alla preparazione e cottura di cibi 52.2.2.3 – Camerieri ed assimilati 52.2.2.4 – Baristi e assimilati

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	10.85 – Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 – Alberghi e strutture simili 56.10 – Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 – Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 – Mense e catering continuativo su base contrattuale 56.30 – Bar e altri esercizi simili senza cucina

Descrizione sintetica della figura

L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Competenze tecnico professionali in esito al triennio[1]

L'operatore della ristorazione è in grado di:

1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.
5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In esito all'indirizzo "**Preparazione pasti**", è inoltre in grado di:

- Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

3.1 Declinazione delle competenze e riferimenti al libro di testo

Nel repertorio nazionale delle qualifiche le competenze precedentemente elencate sono declinate in abilità minime e conoscenze essenziali. A fianco di tale declinazione vengono evidenziate le parti del libro di testo che afferiscono ad esse.

Competenza 1 – Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.

Abilità minime	Conoscenze essenziali	Riferimenti libro di testo
Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività. Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo. Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore. Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro. Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.	Attrezzature di servizio. Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore. Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti. Principali terminologie tecniche di settore. Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo. Tecniche di comunicazione organizzativa. Tecniche di pianificazione.	**Glossario** **A1_S1_**Il personale di cucina e l'organizzazione del lavoro **A1_S7_**La predisposizione del menu **A1_S8_**Gli allergeni alimentari nel menu **A3_U3_2**. Il servizio di cucina **A4_(ricette)** Analisi delle sequenze operative nella realizzazione delle ricette **Ricettario operativo_(ricette)** Analisi delle sequenze operative nella realizzazione delle ricette

[1] Lo **standard minimo nazionale** è costituito dalle competenze tecnico professionali caratterizzanti la Figura e dalle competenze di uno o più indirizzi della Figura

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Competenza 2 – Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso.

Abilità minime	Conoscenze essenziali	Riferimenti libro di testo
Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard. Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine.	Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar. Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi. Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo.	**A1_S2**_L'impianto di cucina **A1_S3**_Le attrezzature e la manutenzione **A4_(ricette)** Individuazione di utensili e attrezzature **Quaderno operativo_(ricette)** Individuazione di utensili e attrezzature

Competenza 3 – Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.

Abilità minime	Conoscenze essenziali	Riferimenti libro di testo
Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine. Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine. Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento.	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine. Procedure e tecniche di monitoraggio. Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento.	**A1_S3**_Le attrezzature e la manutenzione **A1_S4**_Gli utensili e la manutenzione

Competenza 4 – Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.

Abilità minime	Conoscenze essenziali	Riferimenti libro di testo
Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro. Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia. Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale.	Elementi di ergonomia. Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino. Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria.	**A3_U1_1.** Il taglio degli alimenti **A1_S5**_L'igiene professionale **A1_S6**_La sicurezza sul lavoro

Competenza 5 – Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.

Abilità minime	Conoscenze essenziali	Riferimenti libro di testo
Adottare tecniche di trattamento e di conservazione. Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino.	Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari. Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti. Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti.	**A2_U1_3.** Le conserve alimentari **A2_U1_4.** Congelati e surgelati **A3_U1_4.** La tecnica della salatura **A3_U1_6.** La tecnica delle fermentazione **A3_U1_7.** L'essiccazione in cucina **A3_U1_8.** L'affumicamento in cucina **A3_U1_9.** L'abbattimento di temperatura e lo scongelamento dei prodotti **A3_U1_10.** La conservazione sottovuoto in cucina

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Competenza 6 – Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Abilità minime	Conoscenze essenziali	Riferimenti libro di testo
Applicare criteri di selezione delle materie prime. Approntare materie prime per la preparazione di pasti. Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime.	Elementi di gastronomia. Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi. Standard di qualità dei prodotti alimentari. Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina. Utensili per la preparazione dei cibi.	**A2_U1_**Qualità dei prodotti alimentari e convenience food **A2_U2_**Gli ingredienti di base: riepilogo e approfondimento **A2_U3_**I prodotti ittici **A2_U4_**Carni, salumi e formaggi **A1_S4_**Gli utensili **A3_U1_1.** Il taglio degli alimenti **A3_U1_2.** Preparazioni di base: i complementi delle ricette **A3_U1_3.** Processi di base comuni alle ricette **A3_U1_5.** Le marinate e le siringature **A4_U6_1.** Introduzione e tecniche di base

Indirizzo "Preparazioni pasti"

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Competenza specifica – Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Abilità minime	Conoscenze essenziali	Riferimenti libro di testo
Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi. Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina. Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati.	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche. Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Tecniche di cottura classica.	**A3_U2_**Tecniche di cottura **A3_U3_1.** La finitura dei piatti: tecniche di presentazione **A3_U3_4.** La cucina del benessere **A4_U1_**Fondi, salse e guarnizioni **A4_U2_**Antipasti, uova e contorni **A4_U3_**Primi piatti **A4_U4_**Secondi a base di prodotti ittici **A4_U5_**Secondi a base di carne **A4_U6_**Pasticceria e arte bianca **Quaderno operativo**

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

4

La didattica e il corso *Alta Professionalità in cucina*

Insegnare nella scuola della riforma richiede competenze sempre più complesse, sia per i grandi cambiamenti in atto nei nostri istituti, sia per la fluidità di passaggi tra i sistemi educativi di IP-IeFP (che richiedono una puntuale certificazione di competenze), sia perché gli alunni sono realmente cambiati rispetto a quelli del passato. Non si vuole affermare che siano cambiati in meglio, o in peggio, ma l'alta diffusione dell'informatica a tutti i livelli e la pervasività dei nuovi media hanno radicalmente modificato il loro approccio all'apprendimento, i tempi di attenzione e i centri di interesse.
A differenza delle precedenti, la nuova riforma **obbliga** i docenti ad adottare strategie didattiche attive e centrate sugli alunni, come le UdA e la personalizzazione educativa.
È opportuno, quindi, aprire un'approfondita discussione nel dipartimento dei docenti ITP al fine di individuare prassi condivise nell'impostare l'azione didattica.
Le seguenti indicazioni vogliono fornire alcuni spunti di riflessione e alcuni suggerimenti operativi rispetto a situazioni che oggettivamente si presentano nella maggior parte dei nostri Istituti.

1. Un sapere unitario

Gli alunni percepiscono le materie a comparti stagni, separate tra loro; in particolare ritengono che se anche alcune di esse non vengono approfondite, la loro preparazione professionale non subisce danni. La riforma ha risposto a questa problematica declinando le competenze non più a livello disciplinare, ma con riferimento ai quattro assi culturali, che diventano quindi il punto di riferimento dei contenuti dell'apprendimento.

È evidente che ciò diventa realmente efficace solo se nella progettazione dei percorsi si presta particolare attenzione all'integrazione tra i saperi sviluppati nell'**area generale** e quelli sviluppati nell'**area di indirizzo**, correlando gli insegnamenti generali e tecnico-professionali con gli interessi e le motivazioni degli studenti affinché i saperi appresi siano percepiti come utili, significativi e riscontrabili nel reale.

È fondamentale evidenziare il nesso tra le competenze professionali e i collegamenti esistenti con le conoscenze e le abilità degli assi culturali (e viceversa), sia per far comprendere agli alunni quanto le conoscenze teorico-pratiche siano oggi intrecciate, sia per facilitare l'applicazione dei concetti, principi e procedimenti degli assi alle materie di laboratorio.

Le **UdA** sono lo strumento principale per procedere in questa direzione. Altrettanto significativi (e complementari alle UdA) possono essere i percorsi progettati coinvolgendo anche solamente due o tre insegnamenti, come avviene nelle compresenze (per esempio tra Laboratorio di cucina e Scienza degli alimenti), ma alla condizione che **si parta sempre da un compito di realtà** (➔ pp. 76 e 83).

1.1 Il libro di testo e la progettazione del piano di lavoro da parte del consiglio di classe

La progettazione del percorso si basa sui seguenti step.

1. **Definizione delle competenze** (e del relativo livello) che il gruppo classe deve raggiungere al termine dell'anno o del biennio, con esplicitate le corrispondenti conoscenze e le abilità, in base al profilo formativo e al contesto territoriale. Nel **libro di testo**, all'inizio di ogni area, sono indicate le principali competenze che si possono sviluppare.
2. Costruzione nel dettaglio delle **Unità di Apprendimento**. Nel **libro di testo**, all'inizio di ogni area vengono suggerite **attività per lavori a casa e in classe**, utilizzabili nelle UdA; al termine di ogni unità viene indicato un **compito di realtà** che in molti casi può costituire il focus di un'UdA. Due esempi di UdA complete sono presenti a ➔ pp. 94 e 105.
3. Definizione del canovaccio o **piano annuale** delle UdA e degli altri insegnamenti, con la scansione temporale delle attività: in esso si pongono in ordine cronologico le UdA, i percorsi interdisciplinari e le attività specifiche di ogni insegnamento. Anche in tal caso il **libro di testo** è di valido aiuto, in quanto al termine di ogni unità sono presenti moltissimi spunti per costruire percorsi interdisciplinari: nella sezione inerente la programmazione si trovano esempi specifici (➔ p. 125).

2. Personalizzazione dei percorsi e unitarietà dei saperi

Dopo avere progettato il percorso di riferimento per la classe (mediante il canovaccio, con le UdA, i percorsi interdisciplinari e le altre attività), è possibile passare alla personalizzazione dei percorsi dei singoli studenti.

A tal proposito è opportuno chiarire che, mentre nel biennio iniziale la personalizzazione dell'insegnamento avviene attraverso il PFI (con le 264 ore ad esso dedicate), **nel triennio finale la personalizzazione avviene mediante la scelta della declinazione** del percorso scolastico (enogastronomia, pasticceria e arte bianca, ecc.). Occorre pertanto differenziare la prospettiva in base all'annualità di riferimento: nel primo biennio il progetto formativo può essere estremamente differente tra un alunno e l'altro all'interno della

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

stessa classe, mentre al termine del triennio finale ogni alunno deve avere acquisito le competenze previste dal percorso per Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera (di indirizzo e di area generale, comprese quelle di chiave di cittadinanza) per sostenere con padronanza le prove dell'esame di Stato.

Rimane il fatto che oggi il docente non può più proporre indistintamente alla classe medesimi i contenuti e medesime abilità da raggiungere, perché gli studenti arrivano nel nostro Istituto con un bagaglio di saperi estremamente diversificato, con il rischio che i più dotati si annoino e gli alunni in difficoltà non riescano comunque a progredire. Occorre individuare nel dipartimento i **saperi essenziali**, considerati irrinunciabili per tutti, per i quali si potranno proporre **percorsi individualizzati**, che devono portare tutti gli alunni ad acquisire le stesse competenze, pur se con differenti gradi di profondità ed eventualmente utilizzando metodologie didattiche diverse per la loro acquisizione.

2.1 Il libro di testo e la personalizzazione dei percorsi

Il corso ***Alta Professionalità in cucina*** è organizzato in modo da favorire l'individualizzazione e la personalizzazione dei percorsi. Infatti il testo:

- **affronta le tematiche a diversi livelli di approfondimento**, grazie anche all'ampliamento dei contenuti nell'Aula digitale e all'attenzione alla pluralità dei linguaggi utilizzata (dai metodi più tradizionali a quelli visuali, alle audiolezioni ecc.);
- **propone un ampio ventaglio di contenuti** proprio per favorire la realizzazione di itinerari didattici che possano corrispondere agli interessi degli studenti;
- **favorisce il recupero e il consolidamento** mediante i numerosi esercizi presenti nel libro, nel quaderno operativo e nel HUB Scuola, basati sulla verifica delle conoscenze, l'applicazione delle abilità e l'acquisizione delle competenze.

3. La didattica di laboratorio e le competenze

Nei nuovi ordinamenti dell'istruzione professionale, il laboratorio è concepito **non solo come il luogo** nel quale gli studenti mettono in pratica quanto hanno appreso a livello teorico attraverso la sperimentazione di protocolli standardizzati, tipici delle discipline scientifiche, ma **soprattutto come una metodologia didattica** che coinvolge tutte le discipline, in quanto facilita la personalizzazione del processo di insegnamento/apprendimento e consente agli studenti di **acquisire il 'sapere' attraverso il 'fare'**, dando forza all'idea che la scuola è il posto in cui si 'impara ad imparare' per tutta la vita. Tutte le discipline possono, quindi, giovarsi di momenti laboratoriali, in quanto tutte le aule possono diventare laboratori.

Il lavoro in laboratorio e le attività a esso connesse sono particolarmente importanti perché consentono di attivare processi didattici in cui gli allievi diventano protagonisti.

L'acquisizione di competenze richiede che **l'alunno sia posto in situazione reale o simulata**, in modo che possa usare le conoscenze, le abilità e le doti personali in un contesto specifico. Questo approccio aiuta a superare le principali difficoltà incontrate dai giovani nell'affrontare un lavoro che non sono legate a scarse conoscenze disciplinari o degli strumenti di lavoro, bensì sono «*derivanti dall'incapacità di situarsi nell'ambiente di lavoro con adeguatezza, di decifrarne le caratteristiche essenziali, di delineare strategie di fronteggiamento dei problemi, di coinvolgersi, anche affettivamente, nel contesto concreto esibendo e utilizzando le cognizioni immagazzinate nella propria memoria nel corso dei vari periodi di formazione pre-lavorativa*» (Stiller, citato in: G. Alessandrini, *Manuale per l'esperto dei processi formativi*).

L'apprendimento stabile. Ciò che appare chiaro sia nella precedente citazione, sia negli studi di psicologia dell'apprendimento è che **il solo "fare" non è più sufficiente** per imparare una professione. Anche il continuo intervento del docente per dettare i tempi, ricordare le dosi, alzare e abbassare la fiamma per evitare di bruciare una preparazione... non permette di sviluppare nell'alunno l'autonomia e la responsabilità, che invece sono il metro di misura dell'acquisizione delle competenze.

Occorre impostare la didattica di laboratorio su un **percorso circolare** che preveda:

- una fase di progettazione;
- la sua realizzazione;
- la riflessione sui risultati ottenuti.

È solo grazie alla continua interazione tra teoria e prassi che si realizza un apprendimento stabile: il solo "far muovere le mani", può fare acquisire delle abilità tecniche, ma non delle competenze.

Impostando l'attività formativa in questo modo, vengono già implicitamente **sviluppate le competenze chiave di cittadinanza** che afferiscono al progettare, collaborare, agire in modo autonomo e responsabile, imparare a imparare.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3.1 Il libro di testo e la didattica laboratoriale in aula

L'impostazione del libro di testo è fondata proprio sull'idea che gli studenti devono "**fare**" anche in aula e non essere solamente soggetti passivi che ascoltano. Per questi motivi:

- nelle pagine di presentazione delle Aree di competenza sono sempre presenti attività da realizzare in parte a casa e in parte a scuola, nella maggior parte dei casi con lavori di gruppo. Sono gli stimoli iniziali che permettono di "entrare" nell'argomento, per riflettere e svolgere compiti;
- all'interno delle Unità sono presenti approfondimenti e focalizzazioni professionali che favoriscono una continua riflessione per rendere l'alunno consapevole e attento alle dinamiche professionali;
- al termine delle Unità sono presenti compiti di realtà focalizzati su aspetti fondanti delle tematiche trattate che aiutano a sviluppare il pensiero riflessivo legato ad azioni specifiche compiute in laboratorio, in un continuo scambio circolare tra teoria-prassi-riflessione;
- il Ricettario operativo contiene numerosi esercizi sulle ricette regionali italiane che aiutano lo studente a sviluppare le capacità di personalizzare il piatto in base alle esigenze del cliente, di organizzare il lavoro di cucina e di acquisire una maggiore padronanza professionale complessiva.

3.2 Il libro di testo e la didattica laboratoriale in laboratorio

Una specificità del libro è quella di proporre sia **ricette-guida**, che sono descritte nel dettaglio nella grammatura degli ingredienti e nel procedimento sequenziale accompagnato dagli utensili necessari, sia ricette scritte in **forma breve**. Una modalità didattica può appunto essere quella di fare realizzare inizialmente le ricette estese, anche in modo autonomo: lo sforzo di comprensione del testo e la prefigurazione del risultato finale comportano l'attivazione di ragionamenti e di sequenze operative che agevolano il consolidamento dell'apprendimento. In un secondo momento è possibile proporre le ricette breve, indicando chiaramente che lo schema del procedimento rimane lo stesso di quelle scritte in forma estesa, che in qualche modo diventano modelli di riferimento: il lavoro di trasferimento delle procedure è una modalità di apprendimento tra le più efficaci.

Un esempio di lezione basata sulla progettazione

Una lezione di laboratorio basata sulla progettazione potrebbe essere così organizzata:

– **introduzione**: presentazione della lezione, suddivisione della classe in gruppi e affidamento ai gruppi di determinati compiti (per esempio, la realizzazione di un piatto);
– **progettazione di gruppo**: il gruppo studia approfonditamente il compito assegnato e organizza il lavoro. Per esempio si legge la ricetta cercando di prefigurarsi quale deve essere il risultato finale; si scompone le procedure in più fasi e si distribuiscono i compiti ad ogni singolo alunno, concordando i tempi di realizzazione e la presentazione finale del piatto;
– **esecuzione dei compiti**: in laboratorio i gruppi lavorano, chiedendo consigli al docente solo in caso di difficoltà;
– **controllo del risultato e riflessioni**: al termine, dopo avere controllato e valutato il risultato è di fondamentale importanza ripercorrere con gli studenti le varie fasi e fare emergere dagli studenti stessi (inizialmente aiutandoli) i passaggi chiave che hanno portato a buoni risultati e le procedure che invece potevano essere meglio organizzate o realizzate. Ultima fase di grande importanza è far trasferire per analogia le procedure e le tecniche utilizzate in piatti similari.

4. Le mappe concettuali

Gli psicologi dell'apprendimento sostengono che è cambiata la struttura mentale delle nuove generazioni: da un apprendimento sequenziale si è passati ad un apprendimento reticolare, tipico della società tecnologica.

Le mappe sono strumenti particolarmente utili nella didattica, perché aiutano gli studenti ad orientarsi tra le conoscenze, analogamente a come una mappa stradale aiuta ad orientarsi in un territorio. Le mappe, infatti, sono lo **strumento tipico dell'apprendimento reticolare**. Esse permettono di **stabilire relazioni tra i saperi**, **interpretare i dati e le conoscenze**, **stabilire priorità tra concetti**, utilizzando un approccio visuale che favorisce la comprensione anche agli alunni che presentano difficoltà di linguaggio (per esempio gli stranieri) o che privilegiano le modalità di apprendimento più orientate alla sintesi e alla pratica (come la maggior parte dei nostri studenti).

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

I tipi di mappe. A seconda degli scopi che si prefiggono e della complessità dell'oggetto delle rappresentazioni grafiche, le mappe concettuali possono essere classificate in tre gruppi (M. Gineprini, M. Guastavigna, *Mappe concettuali nella didattica*):

- **mappe cognitive**, che mirano a fare esplicitare le conoscenze possedute rispetto ad un argomento. Ad esempio, l'alunno rappresenta graficamente tutto quello che sa rispetto ad un argomento;
- **mappe mentali**, che tendono a sviluppare associazioni di idee rispetto ad un concetto di base, in modo anche creativo. Ad esempio, l'alunno rappresenta graficamente tutto ciò che lo ha colpito o che gli viene in mente di un concetto, anche mediante associazione di idee;
- **mappe strutturali**, che rappresentano le relazioni tra i concetti principali estrapolati una lezione, da un'unità didattica, da un paragrafo La caratteristica principale della mappa strutturale è quella di sintetizzare e di rappresentare graficamente le connessioni tra le informazioni, permettendo agli studenti di organizzare e memorizzare con maggior efficacia l'argomento trattato.

4.1 Il libro di testo e le mappe

Nel libro di testo le mappe sono state realizzate nell'intento di fornire all'alunno:

– un indice visuale;
– le priorità dei concetti (gerarchie);
– l'interconnessione tra i saperi.

La **realizzazione di mappe** è una metodologia didattica che aiuta a consolidare le conoscenze e le abilità.

Gli alunni (singolarmente o a gruppi) possono realizzare mappe su una ricetta (eventualmente sottoforma di algoritmo[1]) o su una tematica (ad esempio, i principali elementi che hanno influenzato la cucina del proprio territorio), elevando progressivamente il grado di complessità.

5. Pluralità di linguaggi

È un dato di fatto che gli stili di apprendimento degli alunni sono sempre più eterogenei. Al tempo stesso dobbiamo prendere coscienza che non è l'alunno che si deve adeguare al metodo dell'insegnante, ma, viceversa, è l'insegnante che deve parlare agli alunni con linguaggi a loro conosciuti.

Se un tempo la lezione frontale, con il docente che spiegava, era una modalità che riusciva comunque ad avere una sua efficacia, oggi questa non basta più.

Nel bene o nel male, gli studenti sono abituati all'uso delle tecnologie, a un linguaggio fortemente basato sull'immagine, a continui cambi di scena e di programmi: nessuno di loro riuscirebbe più a trarre giovamento da una spiegazione ininterrotta di 60 minuti.

Da qui la necessità di **basare l'insegnamento su più mezzi di comunicazione**, come quelli che vengono forniti con il presente corso.

5.1 Il libro di testo e i linguaggi

Questi sono i motivi per cui il libro è particolarmente ricco di immagini, con una struttura organizzata in modo tale che il testo sia in funzione dell'immagine stessa, quasi a spiegarne il significato. Al tempo stesso le mappe presenti all'inizio di ogni Unità aiutano a comprendere visivamente il collegamento tra le materie, come anche gli esercizi di verifica finali per un'immediata autovalutazione della comprensione della lezione.

L'ambiente HUB Scuola e i linguaggi

HUB Scuola è un ambiente digitale per lo studio e l'insegnamento, che potenzia le dinamiche di apprendimento collaborativo, offrendo nuove opportunità di interazione fra docenti e studenti.

I materiali digitali collegati ad Alta Professionalità in cucina sono i seguenti.

– **Video di tecniche di base**, che permettono all'alunno di rivedere con calma e nei momenti liberi principali lavorazioni effettuate in laboratorio a scuola, sia per consolidare la tecnica, sia per impararla se si era assenti alla lezione.

[1] È un procedimento che consente di ottenere un risultato previsto eseguendo nell'ordine una serie di istruzioni.

Preparare la mirepoix	→	In una casseruola fare appassire la mirepoix con burro	→	...

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

– **Audiokeywords**, i più significativi lemmi della cucina sono tradotti e letti nelle principali lingue europee: inglese, francese, tedesco e spagnolo.
– **Audiolezioni**, che costituiscono un altro approccio facilitato per gli studenti: è l'ascoltare la lezione una voce diversa, con uno stile diverso di comunicazione, nei tempi da loro decisi e con una modalità per loro naturale (un mp3).
– **Approfondimenti disciplinari e interdisciplinari**, come per esempio le letture letterarie che hanno l'intento di far capire all'allievo come la letteratura e le arti in genere siano strettamente interconnesse con le professioni enogastronomiche. Si può ricercare l'aspetto artistico nella scienza e nella tecnica, come è vero che si può ritrovare l'aspetto scientifico e la tecnica nell'arte. La cucina e la gastronomia sono comprese tra un sapere artistico, un sapere scientifico e un sapere artigiano: sta al docente e al professionista mettere in luce gli aspetti che di volta in volta emergono più evidenti.
– **Test e mappe interattivi**, che costituiscono il naturale completamento di questo percorso di pluralità di linguaggi.
– I **numerosi strumenti** a corredo di tipo testuale e iconografico (**percorsi di enogastronomia, tour enogastronomico, glossari**...) vanno incontro alla necessità degli studenti di legare il più possibile il testo e l'immagine, utilizzando gli strumenti informatici.

5.2 Il software Chef Supply

È un software che l'autore mette a disposizione di docenti e alunni che permette di padroneggiare pienamente un programma di gestione cucina a 360 gradi.

Con **Chef Supply** si possono effettuare velocemente e con facilità:
– gli ordini di magazzino per esercitazioni di cucina e per banchetti;
– il calcolo del costo delle materie prime;
– il calcolo presunto del costo-piatto (materie prime, manodopera diretta, costi indiretti);
– il calcolo presunto del costo del menu (materie prime, manodopera diretta, costi indiretti);
– il calcolo immediato dei valori nutrizionali.

È infatti possibile:
– selezionare dall'archivio dei dati una o più ricette;
– decidere le porzioni;
– controllare in anteprima l'elenco totale degli ingredienti (che il programma provvede a sommare quando trova la stessa voce ripetuta in più ricette);
– stampare la lista da presentare in magazzino con il totale degli ingredienti;
– effettuare il calcolo del costo-piatto e del costo del menu mediante la tecnica delle fasce di lavorazione e di contribuzione. I valori sono facilmente configurabili da apposita finestra;
– visualizzare e stampare il costo delle materie prime, della manodopera e delle spese generali;
– visualizzare e stampare i valori nutrizionali di ogni ingrediente, ricetta e menu.

Le ricette sono classificate per tipologia. Grazie ad un potente sistema di ricerca è possibile rintracciarle velocemente usando svariati parametri (per categorie e sottocategorie, per presenza di un ingrediente o di una ricetta di base).

Chef Supply 2.7 PRO

I docenti che nelle loro classi adottano i libri di testo dell'autore Paolo Gentili possono richiedere la password collegandosi al seguente indirizzo: www.lascuoladienogastronomia.it/psw2.7.html Nel caso in cui non ricevessero risposta entro 5 giorni si chiede gentilmente di prendere contatto tramite la seguente email: chefsupply@lascuoladienogastronomia.it

La versione registrata del programma dà la possibilità di:
– introdurre nuove ricette e nuovi ingredienti;
– duplicare ricette e ingredienti e spostarli;
– ampliare il sistema di ricerca introducendo nuovi parametri;
– aggiungere l'abbinamento cibo-vino;
– calcolare rapidamente i valori nutrizionali di una dieta (è sufficiente creare una nuova "ricetta" inserendovi dentro tutti gli alimenti che la persona assume nella giornata: il programma calcolerà immediatamente i valori nutrizionali totali).

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Vincoli d'uso e accorgimenti

Il programma (anche in versione dimostrativa) va utilizzato esclusivamente in abbinamento ai libri di testo dell'autore Paolo Gentili. La titolarità e i diritti di proprietà intellettuale relativi al software "Chef Supply" (inclusi, in via esemplificativa, ogni immagine, fotografia e testo) sono dell'autore Paolo Gentili, pertanto tale prodotto è protetto dalle leggi italiane e internazionali sul diritto d'autore e la proprietà intellettuale. Il prodotto software viene concesso in licenza, non viene ceduto. È vietata la duplicazione e la riproduzione, anche parziale e con qualsiasi mezzo, se non espressamente autorizzata dagli aventi i diritti. Autore e Casa editrice attestano che il programma è stato realizzato e prodotto con la massima cura, ma non garantiscono che esso funzioni correttamente su tutti i computer. Autore e Casa editrice non rispondono di possibili errori contenuti nel programma e non possono essere ritenuti responsabili per eventuali danni (diretti o indiretti) che esso può causare al computer su cui viene installato o ai dati in esso presenti.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

5

La progettazione didattica e la valutazione: indicazioni operative

La riforma indica come traguardo prioritario le **competenze**, in quanto esse sono prescrittive e saranno oggetto di verifica nell'esame di Stato. Il Regolamento e le Linee guida forniscono indicazioni sulle conoscenze e le abilità da sviluppare, ma lasciano alle singole scuole la loro puntuale definizione in base al contesto, alla declinazione data all'indirizzo e alla personalizzazione educativa: si può dire che, mediante la costruzione del curricolo, l'istituto e il consiglio di classe scelgono la strada (ossia le conoscenze, le abilità e le metodologie didattiche) da percorrere per far giungere lo studente al traguardo delle competenze. La riforma, dunque, prevede più livelli di curricolo, come di seguito esplicitato.

Indicazioni nazionali per il curricolo

Come esplicitato nel capitolo 3, il "curricolo" definito a livello ministeriale è composto da:

- **12 competenze di area generale** inerenti il PECUP (Profilo Educativo, Culturale e Professionale), che considerano anche le 8 competenze chiave europee;
- **11 competenze di indirizzo**, con i risultati di apprendimento specifici per gli Istituti Alberghieri.

Con il metodo a ritroso, sono stati definiti prima i traguardi in uscita (nel Regolamento n. 92/2018), poi sono stati individuati i traguardi intermedi (nelle Linee guida).

Sul piano didattico, i **criteri ispiratori** di tale curricolo sono:

- favorire l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale e educativa del lavoro, che è alla base dell'identità dell'istruzione professionale vista come "scuola dell'innovazione";
- promuovere l'"ingaggio" degli studenti, che sono considerati risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per se stessi e per la comunità;
- assumere una prospettiva pienamente "co-educativa" da parte del team dei docenti favorendo il protagonismo diretto e la corresponsabilizzazione degli studenti attraverso un nuovo patto educativo. Ciò è ben evidenziato dal passaggio dalle 13 discipline del Riordino n.87/2010 ai 4 assi della nuova riforma, dove non si accenna più a discipline o a materie, ma esclusivamente a insegnamenti.

1. La declinazione dei percorsi formativi: codici ATECO e NUP

È evidente che prima di predisporre il proprio curricolo, l'istituto debba definire i traguardi formativi. La riforma indica 4 declinazioni del percorso:

- Enogastronomia;
- Arte bianca e pasticceria;
- Sala-bar e vendita;
- Accoglienza turistica.

In base alla programmazione regionale e alle scelte dei singoli istituti ne possono essere attivate altre.

Come è stato precedentemente illustrato (➔ p. 27), per il nostro indirizzo il titolo del diploma di Stato è uguale per tutti ("Diploma in Enogastronomia e ospitalità alberghiera"); le declinazioni vengono evidenziate:

- nel diploma dai codici ATECO;
- nel curriculum allegato dal dettaglio di tali codici[1] e dall'inserimento dei codici NUP.

Quest'ultima possibilità di differenziazione non va trascurata nella definizione delle declinazioni, perché permette maggiore flessibilità nella successiva modellazione del curricolo, come si cerca di dimostrare nell'esempio seguente sulle differenti modalità di declinazione che riguardano l'ambito "pasticcera".

Un esempio di declinazione: il cuoco pasticcere

La declinazione "Arte bianca e pasticceria" afferisce sia al mondo artigianale, sia al mondo dell'industria dolciaria e della panetteria e la logica vuole che nel diploma sia segnalato il codice ATECO "10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei": nel curricolo occorre tenere presente tale aspetto, che implica anche l'inserimento nel quadro orario dei relativi insegnamenti (Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, compresenze con Laboratori di analisi chimiche, ecc.).

Si supponga che l'istituto operi in un'area poco industrializzata, ma con forte richiesta di pasticceri per ristoranti e pasticcerie artigianali specializzate anche in banchettistica: rispetto alla declinazione ministeriale di "Arte bianca e pasticceria", probabilmente risulterebbe più adatto il profilo di "cuoco pasticcere", figura più flessibile e più indicata sia per la ristorazione, sia per l'inserimento nella pasticceria o nel suo settore banqueting.

1 Linee guida, par. 2.2.3

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Se si fa tale scelta, è consigliabile segnalare nel diploma gli stessi codici ATECO della declinazione "Enogastronomia", differenziando invece il curriculum allegato con l'introduzione del codice NUP "6.5.1.3 Pasticcieri, gelatai e conservieri artigianali". Operando in tal modo non è necessario introdurre nuovi insegnamenti nel percorso, ma semplicemente nell'elaborazione del curricolo si dovrà porre maggiore attenzione allo sviluppo della competenza n. 5 "*Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*".

Il curriculum allegato al diploma potrebbe perciò differenziarsi nel modo indicato nella seguente tabella.

Codici NUP per Enogastronomia	Codici NUP per Enogastronomia-pasticceria
5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere	5.2 Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere
5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti	5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi	6.5.1.3.1 Pasticceri e cioccolatai
5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati.	5.2.2.5 Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati.

2. Il curricolo di istituto e l'insegnamento di laboratorio di cucina

Definite le declinazioni, nel rispetto delle indicazioni nazionali ogni istituto è chiamato a predisporre il suo curricolo, ossia il "complesso organizzato delle esperienze di apprendimento che la scuola progetta e realizza per gli alunni al fine di conseguire le mete formative desiderate". Dall'introduzione dell'autonomia (DPR n. 275/1999) in poi, il luogo delle decisioni si è sempre più spostato dall'Amministrazione centrale alla singola istituzione scolastica e l'elaborazione del curricolo è proprio il terreno su cui si misura concretamente la capacità progettuale di ogni istituto.

2.1 L'elaborazione del curricolo di istituto

Il curricolo di istituto generalmente viene deliberato dal Collegio dei Docenti e inserito nel PTOF; in esso si tiene conto della vocazione specifica dell'istituto, della professionalità del personale, della dotazione dei laboratori e delle strutture, delle aspettative degli alunni e delle famiglie e soprattutto della realtà socio-economica circostante: il territorio con le sue tradizioni e risorse, le aziende e gli stakeholder.

La costruzione del curricolo non è definita una volta per tutte, ma è un lavoro *in progress*, in quanto viene periodicamente aggiornato grazie alla costante analisi interna ed esterna (mediante il RAV, il PdM e la rendicontazione sociale) e alla continua rielaborazione delle pratiche didattiche.

Il curricolo d'istituto è composto sia da **UdA** (di asse o pluriasse), sia da singoli insegnamenti che coinvolgono una o al massimo 2 discipline. I singoli insegnamenti oggi sono talvolta chiamati "moduli", attribuendo perciò a tale termine un significato differente rispetto a quando furono introdotti con il Progetto 92: per non creare confusione, nella presente guida si è preferito utilizzare il termine **Unità di Insegnamento** (UI).

Nella scuola si intrecciano due differenti curricoli:

- **curricolo verticale**, che si sviluppa ponendo l'attenzione alla struttura verticale di declinazione delle competenze, così come evidenziato nell'allegato B delle Linee guida;
- **curricolo orizzontale**, che sviluppa (per assi culturali) l'offerta formativa per ogni anno scolastico.

Il curricolo verticale per competenze

A livello ideale dovrebbe essere il punto di partenza, in quanto la sua definizione prende in considerazione le 23 competenze (12 di area generale e 11 di area di indirizzo) lungo l'intera durata del periodo formativo. Partendo da esso risulta più semplice arrivare a realizzare il curricolo orizzontale. Nella pratica probabilmente la costruzione dei due livelli si andrà più volte a intrecciare e a ridefinire.

La definizione di tale curricolo richiede:

- **a livello di dipartimento disciplinare**: l'esplicitazione del contributo che l'insegnamento può dare per il raggiungimento di ognuna delle 23 competenze, definendo tutte le Unità di Insegnamento (UI);
- **a livello di gruppo di lavoro** (composto da un rappresentante di ogni dipartimento disciplinare): la definizione delle UdA e delle UI per ogni competenza distribuendole nell'arco del quinquennio, con procedimento a ritroso (dalla classe 5° alla classe 1°).

Il curricolo verticale, pertanto, consiste nel realizzare per ognuna delle 23 competenze, uno schema che potrebbe essere predisposto come nell'esempio seguente.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Schema di curricolo verticale

Competenza 2 di indirizzo: "Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione".

Annualità	Competenza intermedia[2]	UdA / UI[3]	Compiti di realtà e prodotti	Insegnamenti, Assi coinvolti[4]
Quinto anno				
Quarto anno				
Terzo anno	"Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità"	UdA "titolo"	Realizzare...	A.L.; A.S.T.P.
		UI 5.2 "..."	Realizzare...	Lab. cucina
		UI 5.4 "..."	Realizzare...	Lab. cucina
		UI 6.1 "..."	Realizzare...	Sc. cultura alimentazione
		UI 6.2 "..."	Realizzare...	Sc. cultura alimentazione
		...	...	...
Biennio				

Il curricolo orizzontale per assi

Viene elaborato per annualità dai dipartimenti di asse (che riuniscono i docenti degli insegnamenti di uno stesso asse culturale) e che dovranno progettare con puntualità le UdA comuni a tutti gli studenti. I saperi proposti dai dipartimenti che non rientrano nelle UdA costituiranno le Unità di Insegnamento (o moduli).

Schema di curricolo orizzontale per assi – classe 3° asse professionale

UdA / UI	Compiti di realtà e prodotti	Insegnamenti, Assi coinvolti	Competenza intermedia	Saperi essenziali[5]	Ore	Valutazione (peso %)[6]
UdA "titolo"	Realizzare...	Lab. cucina, Sc. cultura alim., A.L.				
UI 5.1 "..."	Realizzare...	Lab. cucina				
UI 5.2 "..."	Realizzare...	Lab. cucina				
UI 5.3 "..."	Realizzare...	Lab. cucina				

Il contributo dell'insegnamento di Laboratorio di cucina per la costruzione del curricolo

Ricapitolando quanto precedentemente detto, per arrivare collegialmente a definire il curricolo, il docente deve avere ben chiaro **quali contributi può dare il suo insegnamento per lo sviluppo delle competenze**.

La riflessione del dipartimento disciplinare si fonda sulla definizione dei nuclei fondanti dell'insegnamento, dei saperi essenziali e delle principali attività (con compiti di realtà e prodotti) da proporre agli studenti per l'acquisizione delle competenze. Con questa raccolta di argomenti e idee ci si confronta i colleghi di altri dipartimenti per concordare le UdA.

Presentiamo alcune indicazioni in merito alle peculiarità dell'insegnamento di Laboratorio di cucina facendo riferimento al libro di testo.

---

2 V. Linee guida All. C "Risultati di apprendimento intermedi del profilo di indirizzo", riportati a ➔ p. 49

3 Vengono elencate le UdA e le Unità di Insegnamento che concorrono allo sviluppo della competenza. Nelle UI è opportuno utilizzare una doppia numerazione: il primo numero si riferisce all'insegnamento (per esempio 5. = Laboratorio di cucina), mentre il secondo numero si riferisce alla tematica (per esempio 2. = …), che andrà poi esplicitata.

4 Si utilizzano le sigle precedentemente proposte: A.L. Asse dei linguaggi; A.S.S. Asse storico-sociale; A.M. Asse matematico; A.S.T.P. Asse scientifico, tecnologico e professionale.

5 Per le competenze di indirizzo, i saperi essenziali corrispondono alle conoscenze e abilità relativi alla competenza indicate nell'allegato C delle Linee guida e riportate in questa guida a ➔ p. 4

6 Si attribuisce un peso percentuale alla valutazione delle UdA (in genere variante dal 20 al 35%) e delle UI (in genere variante da 10 al 15%) rispetto alla loro complessità e durata.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

2.2 I nuclei fondanti l'insegnamento di Laboratorio di cucina per il terzo anno

Per nuclei fondanti si intendono i **nodi concettuali e fondativi ricorrenti** che strutturano l'insegnamento in rapporto alle competenze: sono l'intelaiatura del sapere "disciplinare" che genera lo sviluppo di competenze, abilità e conoscenze.

È opportuno interrogarsi sugli elementi essenziali e costitutivi dell'insegnamento per **effettuare scelte progettuali**: la scuola, infatti, non può avere la pretesa di dare una formazione tecnico-professionale completa, ma deve selezionare ciò che ritiene più significativo nella costruzione del percorso.

Occorre proporre esperienze che permettano allo studente di **entrare nelle dinamiche lavorative da protagonista e con consapevolezza**.

Fino al livello QNQ 3 (ossia 3° anno e al diploma di qualifica), la consapevolezza non richiede "saper fare" perfettamente ogni piatto eseguito in laboratorio, apportare modifiche complesse ecc.: è sufficiente sapersi muovere in cucina senza provare senso di smarrimento, capendo cosa sta accadendo, collocandosi nel corretto ruolo e contribuendo con il proprio operato alla buona riuscita del risultato prefissato. Le abilità di tale livello riportano infatti: "*Utilizzare… una gamma di saperi, metodi… per raggiungere i risultati previsti… Tipicamente: cognizione, collaborazione e orientamento al risultato*".

In questa guida vengono proposti i nuclei fondanti di Laboratorio di cucina per il terzo anno, mentre quelli del quarto e del quinto anno saranno presentati nella prossima guida.

Il personale, la cucina e la sicurezza

Un prerequisito di base per affrontare il terzo anno è quello di avere una visione chiara della brigata di cucina (sapersi collocare all'interno di una brigata, conoscere il proprio ruolo e rapportarsi correttamente con le altre persone), dell'ambiente cucina (conoscere a grandi linee i reparti, i percorsi delle merci, il funzionamento essenziale delle attrezzature, la denominazione e l'uso e la manutenzione degli utensili) e dell'igiene e della sicurezza sul lavoro (due tematiche che costituiscono un prerequisito essenziale e obbligatorio per entrare nel mondo del lavoro).

Il menu

La predisposizione del menu racchiude in sé tutto ciò che afferisce alla personalizzazione del servizio, allo stile alimentare sano ed equilibrato, alla valorizzazione dei prodotti e del territorio, alla promozione e vendita dell'evento: è il fulcro attorno al quale ruota l'organizzazione del lavoro.

L'alunno deve cogliere l'importanza di questi aspetti e della sua importanza come strumento comunicativo, oltre che a essere in grado di riconoscere e segnalare gli allergeni presenti in ogni piatto che lo compone.

Gli ingredienti

Nel terzo anno sono prerequisiti di base riconoscere gli ingredienti, saperli conservare correttamente, possedere le nozioni di base per un corretto utilizzo e avere la consapevolezza che possono esistere importanti differenze qualitative tra prodotti di denominazione analoga.

Oltre a ciò occorre avere un'approfondita conoscenza degli alimenti sotto tutti i punti di vista: dal concetto di filiera produttiva (con le implicazioni etiche ed ecologiche), al riconoscimento delle sue qualità, al corretto e appropriato utilizzo in cucina.

La gastronomia regionale italiana

La valorizzazione del territorio e del *Made in Italy* in tutte le sue espressioni (quindi anche prodotti tipici e gastronomia) sono i capisaldi delle ultime due riforme, perché costituiscono la vera ricchezza della cucina italiana.

È fondamentale conoscere le tipicità, saperle realizzare, imparare a promuoverle e a valorizzarle. In questo campo la conoscenza e la ricerca (che nel biennio sono partite dal territorio) in cui è collocato l'Istituto, dal triennio si estende alla regione e all'ambito nazionale.

I lavori di base, le tecniche e i metodi di cottura

Il sapersi muovere consapevolmente in cucina significa innanzitutto sapere effettuare quei primi lavori di base che vengono richiesti al tirocinante o all'apprendista di cucina, come per esempio accendere le spie dei fornelli, preparare la mise en place per i lavori e il servizio, riordinare, ritirare le rimanenze, pulire la postazione ecc. I primi lavori consistono anche nel pulire e tagliare correttamente le verdure, effettuare semplici preparazioni e le salse di base, distinguere le tecniche di cottura, conoscere la terminologia di settore.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

In ultima analisi è opportuno promuovere l'apprendimento delle procedure e delle tecniche che permettano all'alunno di affrontare serenamente un'esperienza di lavoro, come potrebbe succedere in un percorso di PCTO (alternanza), dove in genere non gli verrà chiesto di preparare autonomamente un piatto, ma piuttosto di predisporre tutto ciò che serve al capopartita per realizzarlo.

Le realizzazioni culinarie

In linea generale nel biennio i piatti possono essere considerati gli strumenti che permettono di affinare le tecniche, di entrare nei meccanismi di produzione di una cucina, di acquisire confidenza con la professione. A livello intermedio, e nell'ottica dei nuclei fondanti e dei saperi essenziali, la conseguenza di queste considerazioni è che acquisisce minore importanza la qualità del prodotto finito (che non è più il centro della lezione), mentre l'attenzione si sposta maggiormente sui comportamenti e sui processi (questi ultimi intesi sia come procedure di lavorazione, sia come elaborazioni mentali: infatti la cucina richiede un approccio basato sul riconoscimento di situazioni problematiche e l'individuazione di soluzioni).

Nota sui nuclei fondanti

Nell'elencazione riportata è facile trovare una ***puntuale corrispondenza tra nuclei fondanti e*** *i contenuti proposti nelle aree di competenza del libro* ***Alta Professionalità in cucina****, in quanto la sua progettazione nasce proprio da queste riflessioni, anche se gli argomenti si sviluppano ampliando i saperi essenziali.*

2.3 Attività e compiti di realtà nell'insegnamento di Laboratorio di cucina

L'acquisizione delle competenze richiede processi di elaborazione mentale che non sempre sono attivati nelle normali esercitazioni pratiche. La sfida per l'alunno (utile a stimolare l'apprendimento) è quella di cimentarsi in compiti autentici reali che lo coinvolgano pienamente non solo nell'agire, ma anche nel pensare e progettare.

Il **compito di realtà** è *"una situazione-problema, quanto più possibile vicina al mondo reale, da risolvere utilizzando conoscenze e abilità già acquisite, mettendo in pratica capacità di problem-solving e diverse abilità in relazione all'attività all'interno di contesti sociali moderatamente diversi da quelli resi familiari dalla pratica didattica. […] Per essere efficace, il compito deve avere una connessione evidente e diretta con il mondo reale e una esplicita significatività per gli alunni che vengono sollecitati e motivati dalle sfide che in esso si propongono. L'impegno di lavoro richiesto deve collocarsi nella zona di sviluppo prossimale di ciascuno, in cui non si «conosce ancora bene» la situazione ma si possiedono tutti gli strumenti cognitivi per affrontarla e risolverla. In questo modo si richiede agli studenti di ripensare, utilizzare le conoscenze, sperimentare le abilità in modo integrato e ragionare su cosa, come e perché lo si sta facendo, promuovendo un'attività continua di riflessione, ricostruzione, autovalutazione in tutte le fasi del lavoro."* (Giuseppina Gentili).

Appare dunque importante introdurre compiti di realtà nella pratica didattica. Proprio per questo nel libro di testo ***Alta professionalità in cucina***, al termine di ogni Unità è presente un compito di realtà o un'attività che mette in gioco l'alunno da solo o mediante un lavoro di gruppo. Altre attività sono presenti all'interno del libro, molte delle quali possono essere realizzate nelle ore di compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione.

Questi compiti possono essere utilizzati nel singolo insegnamento (o nelle compresenze), ma possono costituire anche le basi per costruzione delle Unità di Apprendimento e dei Percorsi Interdisciplinari.

3. Il curricolo di classe: UdA e canovaccio

Partendo dal curricolo di Istituto, il consiglio di classe progetta il curricolo della classe, tenendo presente la specificità degli alunni e dei docenti stessi:

- alcune **UdA** possono essere adottate tali e quali, altre possono essere declinate, modificate o sostituite (con i relativi compiti di realtà) per adattare alle esigenze della classe o per promuovere particolari competenze. In modo analogo si procede con le **Unità di insegnamento** (o moduli);
- si procede poi all'elaborazione del **piano didattico** (o **canovaccio di programmazione**), secondo una concatenazione logica e didattica, definendo la scansione temporale di UdA e di UI.

Solo quando il piano complessivo è stato definito, nel primo biennio il consiglio di classe passa alla realizzazione del **curricolo personalizzato dello studente**, che consiste in una quota fino a 264 di personalizzazione, e alla stesura dei Progetti Formativi Individuali.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3.1 La progettazione delle UdA e dei percorsi interdisciplinari

Da un punto di vista metodologico, è opportuno partire con un numero contenuto di UdA pluriasse (2 per anno), integrate da alcune UdA di asse e dalle Unità di Insegnamento (o moduli). È infatti difficile ricondurre tutti i saperi essenziali a lavori interdisciplinari, in particolare per la matematica in quanto è l'unica materia dell'asse.

Man mano che si acquisisce maggiore dimestichezza con tale strumento, il consiglio di classe può aumentare il numero delle UdA, fino ad arrivare a coprire la maggior parte del monte ore complessivo.

Per lo sviluppo di alcune competenze si possono prevedere **UdA verticali**, che vengono riproposte negli anni successivi a un livello di complessità maggiore.

Il **libro di testo** contiene molto materiale di supporto per la costruzione di UdA e di percorsi interdisciplinari: al termine di ogni Unità **una mappa mostra possibili raccordi e percorsi** che coinvolgono gli assi culturali, si è già detto che nelle stesse pagine sono presenti **compiti di realtà**, inoltre all'inizio di ogni area vengono suggerite **attività per lavori a casa e in classe**. Nel capitolo successivo si riportano esempi in merito.

La struttura tipica di un'UdA è la seguente.

Esempio di format per l'elaborazione delle UdA

Dati identificativi della scuola e del percorso	• Denominazione dell'Istituto • Indirizzo di studi • Classe e anno scolastico
Titolo dell'UdA	Il titolo deve essere esplicativo, attraente e stimolante e deve fare riferimento al compito di realtà
Monte ore	Considerato che l'UdA è un "insieme significativo di competenze", il monte ore deve essere di una certa consistenza (nell'ordine di alcune decine di ore); in esso va considerato tutto il tempo necessario per svolgere le attività proposte, anche quelle esterne alla scuola
Competenze da promuovere	• Le competenze che vengono promosse nell'UdA vanno selezionate tra quelle di area generale e di indirizzo, eventualmente segnalando anche quelle chiave europee. • È opportuno inserire un numero limitato di competenze e segnalare l'eventuale collegamento con altre UdA
Insegnamenti coinvolti	Segnalare l'insegnamento di riferimento e gli altri insegnamenti coinvolti, con il relativo monte ore disciplinare necessario alla realizzazione dell'UdA
Compito di realtà	Il compito deve essere: • coerente con il focus individuato, descritto con linguaggio comprensibile e concreto; • significativo e sfidante per gli studenti: deve richiedere capacità appena oltre quelle già possedute, che verranno acquisite durante il percorso; • rivolto a uno o più destinatari reali.
Piano delle attività	Nel piano delle attività delle UdA indicare: • le fasi dell'UdA con la descrizione sintetica di ogni attività; • il numero di ore per fase • le tecniche didattiche utilizzate in ogni fase; • gli esiti e/o le evidenze prodotte; • le discipline coinvolte.
Valutazione	Indicare: • gli strumenti valutativi intermedi da somministrare agli studenti: al termine di ogni fase è possibile effettuare valutazioni riferite a una o più discipline mediante l'esecuzione di un compito (osservazione di un processo o di un prodotto), la somministrazione di un test ecc.; • gli strumenti valutativi del compito di realtà e dell'UdA complessiva, per la certificazione delle competenze: in linea generale si utilizza una rubrica con i livelli di padronanza e i relativi descrittori; • gli strumenti per un'autovaluzione da parte dello studente.
Scheda di consegna per gli alunni	Si predispone pertanto una scheda sintetica dell'UdA da presentare e consegnare agli studenti, segnalando in forma chiara ed essenziale solo gli elementi fondamentali: • titolo; • cosa si chiede di fare; • quali sono gli scopi e le motivazioni (per quali apprendimenti); • con quali modalità (lavoro individuale o di gruppo, in aula o in laboratorio ecc.); • quali prodotti si devono realizzare; • quali sono i tempi; • quali risorse sono a disposizione (documenti, consulenze ecc.); • cosa viene valutato e con quali criteri.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3.2 Il piano didattico (canovaccio)

Nel piano didattico il consiglio di classe configura l'intero percorso formativo definendo la tempistica dello svolgimento di UdA e UI, tarando con maggiore precisione la progettazione delle attività.

Esempio di format per l'elaborazione del piano didattico

Nella numerazione delle UI, il primo numero si riferisce all'insegnamento (per esempio, 5. = laboratorio di cucina) e il secondo numero all'argomento.

Periodo	A. linguaggi	A. storico-sociale	A. matematico	A. scientifico tecn. e professionale
Settembre	1.1 Evoluzione della lingua italiana ... 2.1 Welcome...	3.1 Evoluzione dei sistemi politici ...	4.1 I numeri reali...	5.1 La brigata e l'organizzazione... 6.1 I principi nutritivi
Ottobre	1.2 Tipologie comunicative... 2.2 Recipes...	UdA pluriasse "Titolo" (1-20 ottobre, Insegnamenti coinvolti: 3, 4, 5, 6)		
		3.2 Innovazioni scientifiche e tecnologiche...	4.2 Funzioni polinomiali...	7.2 Mercato turistico... 5.2 I primi piatti... 6.2 Alimentazione...
Novembre	...	...	...	UdA di asse "**Titolo**" (5-20 novembre)

3.3 Il curricolo dello studente

Viene progettato dal consiglio di classe (spesso dal tutor) tenendo presente da una parte il curricolo di classe e dall'altra la specificità dell'alunno, al fine di valorizzare le sue risorse e le sue caratteristiche. Pur con tutte le difficoltà che ciò comporta, la riforma invita a pensare che le differenze nelle modalità e dei tempi di apprendimento non vanno considerati ostacoli o problemi, ma le peculiarità di ciascuno, che vanno rispettate e possono costituire anche un arricchimento per il gruppo classe.

Format per l'elaborazione del PFI

Dati identificativi della scuola e del percorso	Denominazione dell'Istituto e denominazione del percorso di studi
Tutorship	Docente tutor
Dati generali e anagrafici dell'alunno	Dati dell'alunno
Identificazione dell'alunno	Data di compilazione; nominativo del tutor; percorso; codice/i ATECO e classificazione NUP di riferimento
Bilancio personale iniziale	Competenze acquisite in contesti formali: • titoli di studio già conseguiti; competenze certificate in esito al primo ciclo; precedenti esperienze di istruzione e formazione; precedenti esperienze di alternanza/apprendistato; attività particolarmente significative, eventuali debiti in ingresso, eventuali crediti dimostrabili acquisiti; livello di conoscenza della lingua italiana; eventuali competenze basate evidenze derivabili da prove di ingresso, test, questionari e/o osservazione diretta; Competenze acquisite in contesti non formali o informali: • problematiche sociali o personali emerse; attitudini; risorse e motivazione; aspettative per il futuro; capacità di studiare, vivere e lavorare con altri.
Obiettivi di apprendimento previsti in termini di interventi di personalizzazione	Obiettivi di apprendimento della lingua italiana (per alunni stranieri); partecipazione alla vita scolastica (per alunni a rischio dispersione/devianza); recupero conseguimento di qualifiche, diplomi o altre certificazioni (es. ECDL, PET, DELF); recupero conseguimento di crediti per passaggio ad altri indirizzi/sistemi o prosecuzione degli studi (es. IFTS)
Eventuali UdA di riferimento	Elenco delle UdA che differiscono dal curricolo di riferimento
Criteri e attività di personalizzazione del percorso	Attività aggiuntive e di potenziamento; attività sostitutive; progetti di orientamento e ri-orientamento; attività extrascolastiche; alternanza scuola-lavoro; apprendistato; progetti con finalità particolari (es. gestione di servizi interni all'istituto o in collaborazione con associazioni di volontariato)

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Strumenti didattici particolari previsti	Autorizzazione all'uso di formulari, schemi, mappe concettuali quando non già previsto per la generalità degli studenti; diritto a tempi aggiuntivi per gli alunni con disturbo specifico dell'apprendimento
Verifiche periodiche previste	Verifica sullo stato di attuazione del progetto ed eventuali azioni correttive. Da effettuare secondo le modalità definite da ciascuna scuola nel PTOF
Eventuali elementi aggiuntivi e altre note	

4. Strumenti per la progettazione

Per rendere più agevole la programmazione si mettono a disposizione schemi di collegamento tra contenuti del libro di testo e competenze e le proposte dei compiti di realtà presenti nel volume. Ricordiamo che a ➔ p. 60 sono già stati segnalati i collegamenti tra contenuti del testo e competenze di IeFP per l'esame di qualifica.

4.1 Corrispondenza tra competenze e contenuti del libro "Alta professionalità in cucina"

Nel libro all'inizio di ogni area tematica sono evidenziate le principali competenze che i contenuti possono aiutare a sviluppare, mentre di seguito viene proposta la corrispondenza inversa che rapporta i saperi alle competenze. Si tengano però presenti le seguenti precisazioni.

In alcuni casi le competenze di indirizzo non trovano una perfetta corrispondenza lineare con gli insegnamenti di laboratorio, per cui occorre fare uno sforzo di puntuale interpretazione delle competenze stesse. Va infatti ricordato che nelle prime bozze della riforma il percorso degli Istituti Alberghieri era unico e solamente in seguito è rientrata la possibilità di declinare il profilo sulle specifiche caratterizzazioni di Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica: la declinazione delle competenze ha fortemente risentito della prima impostazione che era più generica, onnicomprensiva e centrata sulla valorizzazione e la promozione del *Made in Italy*.

Sia per questo motivo, sia perché le competenze sono per loro natura ampie, i medesimi contenuti possono essere rapportati a più di una competenza, come viene puntualmente segnalato.

Il presente libro accompagna gli alunni fino al 5° anno, per cui alcuni contenuti segnalati nel seguente schema saranno solamente accennati, per essere sviluppati in modo più completo negli anni successivi.

Si ricorda che la corrispondenza tra competenze della **qualifica di "Operatore della ristorazione**" e libro di testo sono già state presentate a ➔ p. 60.

Nella tabella sottostante, nella colonna "Riferimento", si utilizzano le seguenti sigle: **A** (n): Area; **U** (n): Unità (**U**n); **S** (n): Scheda; **R** (n): Ricettario operativo (1° parte, 2° parte, Schede)

Competenze intermedie di indirizzo 3° anno e contenuti del libro

Competenze di indirizzo	Contenuti	Riferimento
1. Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi strutturati e sotto diretta supervisione.	• Glossario visuale	Pagine iniziali
	• Le attrezzature e la manutenzione	A1_S3
	• Gli utensili e la manutenzione	A1_S4
	• Tecniche di preparazione	A3_U1
	• Tecniche di conservazione	A3_U1
	• Tecniche di cottura	A3_U2
	• Finitura e servizio	A3_U3
	• Le realizzazioni culinarie	Area 4
	• Piatti di cucina regionale	R2

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

2. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	• Il personale di cucina	A1_S1
	• Organizzazione del personale e organigrammi	A1_S1
	• I percorsi in cucina	A1_S2
	• Suddivisione in settori della cucina	A1_S2
	• La qualità dei prodotti alimentari	A2_U1
	• I prodotti alimentari	A2_U2, U3, U4
	• Il servizio di cucina	A3_U3

3. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	• Igiene professionale	A1_S5
	• I percorsi in cucina	A1_S2
	• Sanificazione dell'ambiente cucina	A1_S2
	• Sanificazione dell'attrezzatura	A1_S3
	• La sicurezza sul lavoro	A1_U6
	• Qualità igienica dei prodotti, etichette	Area 2
	• Tecniche di conservazione	A3_U1
	• Le realizzazioni culinarie	Area 4
	• Piatti della cucina regionale italiana	R2

4. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	• Principi di ecogastronomia e riduzione degli sprechi	A2, box vari
	• La predisposizione del menu	A1_S7
	• Gli allergeni del menu	A1_S8
	• Tecniche di preparazione	A3_U1
	• Tecniche di cottura	A3_U2
	• Le realizzazioni culinarie	Area 6
	• Piatti della cucina regionale italiana	R2
	• Profilo energetico-nutrizionale del piatto	R2_S1
	• Organizzazione del lavoro per realizzare un menu	R2_S2

5. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	• Le materie prime: semilavorati e ingredienti freschi di pasticceria	A2_U1, U2
	• Le tecniche di conservazione degli alimenti	A3_U1
	• La finitura dei piatti: tecniche di presentazione	A3_U3
	• La cucina del benessere	A3_U3
	• Pasticceria e arte bianca	A4_U6
	• Dessert di cucina regionale italiana	R2

6. Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	• La predisposizione del menu	A1_S7
	• Gli allergeni del menu	A1_S8
	• Allergeni e profilo nutrizionale del piatto	A4_S1
	• L'identità della cucina italiana	Ricettario
	• Schema di ricerca dei prodotti tipici del territorio	R1
	• CLIL – Parole in lingua	Inizio Unità

7. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	• Le materie prime tipiche e di qualità	A2_U2, U3, U4
	• L'abbattimento, il sottovuoto in cucina	A3_1
	• La finitura dei piatti	A3_U3
	• Elementi di cucina indiretta e servizio	A3_U3
	• Il servizio di sala	A3_U3
	• Le realizzazioni culinarie	Area 4
	• Piatti della cucina regionale italiana	R2
	• Organizzazione del lavoro per realizzare un menu	R2_S2

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

8. Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	• Alimenti e tutela dell'ambiente e delle persone	A2 (parti)
	• Principi di abbinamento cibo-vino	A3_U2
	• Prodotti tipici e caratteristiche della cucina regionale italiana	R1
	• Schema di ricerca dei prodotti tipici del territorio	R1
	• Piatti della cucina regionale italiana	R2

9. Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	• La cucina del benessere	A3_U3
	• La descrizione dei piatti, note storiche, cultura gastronomica	Area 4
	• La descrizione dei piatti, cultura gastronomica	R2
	• Profilo energetico-nutrizionale del piatto	R2_S1

10. Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	• Misurare e calcolare le quantità nelle ricette	A4_S1
	• Schemi di produzione di prodotti e impasti	Area 4
	• Food cost del piatto e Food cost del menu	R2_S3

11. Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di *Destination marketing* secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	• Le qualità dei prodotti alimentari	A2_U1
	• Semilavorati e convenience food	A2_U1
	• Le materie prime tipiche e di qualità	A2_U2, U3, U4
	• La redazione del menu e la successione delle portate	A1_S7
	• Prodotti tipici e caratteristiche della cucina regionale italiana	R1
	• La variazione di una ricetta	R2_S4
	• La creazione di un nuovo piatto	R2_S5

Competenze intermedie di area generale 3° anno e contenuti del libro

1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	• Il personale di cucina	A1_S1
	• L'igiene professionale	A1_S5
	• La sicurezza sul lavoro	A2_U6
	• La cucina del benessere	A3_U3

2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	• Glossario visuale	Pagine iniziali
	• La predisposizione del menu	A1_S7
	• Gli allergeni del menu	A1_S8
	• Allergeni e profilo nutrizionale del piatto	A4_S1
	• La descrizione dei piatti e note storiche	Area 4
	• L'identità della cucina italiana	Ricettario

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3. Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.	• L'identità della cucina italiana	Ricettario
	• Prodotti tipici e caratteristiche della cucina regionale italiana	R1
	• Piatti della cucina regionale italiana	R2

4. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.	• La predisposizione del menu	A1_S7
	• Le materie prime tipiche del territorio	A2 e R1
	• Le realizzazioni culinarie	Area 4

5. Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	• CLIL – Parole in lingua	Inizio Unità

6. Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professiona le di riferimento.	• La qualità delle materie prime	Area 2
	• Le materie prime tipiche del territorio	R1
	• Piatti della cucina regionale italiana	R2

7. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	• La predisposizione del menu	A1_S7
	• Gli allergeni del menu	A1_S8
	• Allergeni e profilo nutrizionale del piatto	A4_S1
	• Schema di ricerca dei prodotti tipici del territorio	R1
	• La variazione di una ricetta	R2_S4
	• La creazione di un nuovo piatto	R2_S5

8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	• Schema di ricerca dei prodotti tipici del territorio	R1
	• La variazione di una ricetta	R2_S4
	• La creazione di un nuovo piatto	R2_S5
	• Software Chef Supply 2.7	HUB scuola

9. Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.	• Organizzazione del personale e organigrammi	A1_S1
	• Le realizzazioni culinarie	Area 4
	• Organizzazione del lavoro per realizzare un menu	R2_S2
	• La tecnica del sottovuoto e la CBT	A3_U2
	• Cucina indiretta, servizio	A3_U3

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

10. Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.	• Igiene professionale	A1_S5
	• I percorsi in cucina	A1_S2
	• Sanificazione dell'ambiente cucina	A1_S2
	• Sanificazione dell'attrezzatura	A1_S3
	• La sicurezza sul lavoro	A1_U6
	• Qualità igienica dei prodotti, etichette	Area 2
	• Tecniche di conservazione	A3_U1

11. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	• Misurare e calcolare le quantità nelle ricette	A4_S1
	• Schemi di produzione, ricette	A4, R2
	• Profilo energetico-nutrizionale del piatto	R2_S1
	• Food cost del piatto e Food cost del menu	R2_S3

4.2 Compiti di realtà presenti nel libro *Alta Professionalità in cucina*

Vengono di seguito riportate le proposte di compiti di realtà presenti nel libro, collegandole alle competenze che sviluppano e ai saperi su cui sono centrate.

Oltre a tali compiti di realtà, nel Ricettario operativo vengono proposte numerose attività per lo sviluppo e il consolidamento delle abilità e delle competenze.

Note. Nella colonna "Compito di realtà", tra parentesi sono segnalati l'area, l'unità e la pagina del volume dove è possibile leggere la descrizione completa del compito di realtà.

Nella colonna "Competenze" la cifra fa riferimento alla numerazione della competenza; "i" indica una competenza di indirizzo, "g" indica una competenza dell'area generale.

Compiti e attività	Competenze	Saperi essenziali
Redazione di un menu e organizzazione dei lavori (A.1 – p. 29)	**1.i.** Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e organizzazione dei servizi ristorativi, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. **4.i.** Utilizzare procedure di base per la predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. **10.g.** Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.	La predisposizione del menu Gli allergeni alimentari nel menu Il personale di cucina e l'organizzazione del lavoro Le attrezzature e la loro sanificazione Igiene professionale
Progetto di imprenditorialità: commercializzazione di risotti e torte "in barattolo" (A.2, U.1 – p. 44)	**8.i**. Partecipare alla progettazione, alla predisposizione e alla vendita di pacchetti turistici coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. **6.g.** Correlare le informazioni acquisite sui beni ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area enogastronomica.	Messa a punto di una ricetta Redazione delle etichette (ingredienti, istruzioni, allergeni...) Tecniche di conservazione Confezionamento e valorizzazione del prodotto Tecniche di commercializzazione
Analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva (A.2, U.2 – p. 55)	**7.i.** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. **11.i.** Applicare nella filiera enogastronomica tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. **2.g.** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.	Le sostanze grasse Produzione dell'olio EVO La qualità dell'olio EVO Tecniche di esame olfattivo e gustativo

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

La tecnica di degustazione del cioccolato (A.2, U.2 – p. 59)	**2.i.** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. **3.g.** Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.	Cacao Produzione del cioccolato La qualità del cioccolato Tecniche di degustazione
La formazione del glutine: realizzare il seitan (A.2, U.2 – p. 65)	**4.i.** Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. **2.g.** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.	Cereali e pseudo cereali Farine e forza della farina Il glutine e la sua formazione Tecniche di cucina
Valutazione della freschezza del pesce (A.2, U.3 – p. 79)	**1.i.** Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi strutturati e sotto diretta supervisione. **8.g**. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Caratteristiche dei pesci Elementi di valutazione della freschezza del pesce Metodologia di base della ricerca Il foglio elettronico Metodologia di raccolta e scambio dati
Grammatura e food cost dei prodotti ittici (A.2, U.3 – p. 83)	**2.i.** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. **8.g.** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento. **12.g.** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Caratteristiche dei pesci Tabelle INRAN Metodologia di base della ricerca Il foglio elettronico Metodologia di raccolta e scambio dati
La coagulazione presamica: realizzare un formaggio fresco (A.2, U.4 – p. 105)	**4.i.** Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Le proteine La coagulazione proteica Il latte e la sua composizione I formaggi Tecnica di produzione dei formaggi
Progettazione ed esecuzione di una ricetta (A.3, U.1 – p. 130)	**4.i.** Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. **2.g.** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.	Tecniche di conservazione Metodologia di base della ricerca Redazione di una scheda tecnica Realizzazione della ricetta Autovalutazione
Analisi comparativa dei gradi di cottura di carni e pesci (A.3, U.2 – p. 144)	**1.i.** Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi strutturati e sotto diretta supervisione.	Tecniche di cottura Temperature al cuore in cottura Elementi di base del metodo scientifico Analisi organolettica
Rielaborazione di una ricetta in versione "benessere" ed esecuzione (A.3, U.3 – p. 163)	**4.i.** Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. **1.g.** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	Valutazione energetico-nutrizionale dei piatti Fondamenti della cucina del benessere Modalità di sostituzione di ingredienti base (uova, latticini, farina) Redazione di una scheda tecnica Realizzazione della ricetta Autovalutazione

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Legare le salse con amidi differenti: una ricerca sul campo (A.4, U.1 – p. 186)	**1.i.** Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi strutturati e sotto diretta supervisione. **12.g.** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento.	Farine e amidi Il rapporto amilosio e amilopectina Il processo di legatura e i suoi diversi modi Applicazioni in cucina e pasticceria
Temperature di cottura e coagulazione delle uova: una ricerca sul campo (A.4, U.2 – p. 209)	**1.i.** Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi strutturati e sotto diretta supervisione. **12.g.** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento.	L'uovo Le proteine Il processo di coagulazione Tecniche di cottura delle uova Applicazioni in cucina e pasticceria
Risi per risotti: una ricerca sul campo (A4, U.3 – p. 225)	**1.i**. Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi strutturati e sotto diretta supervisione. **12.g.** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento.	Le varietà dei risi e la loro classificazione Il rapporto amilosio e amilopectina Tecniche di realizzazione del risotto Elementi di base del metodo scientifico Analisi organolettica
I prodotti ittici: realizzare una scheda tecnica con profilo nutrizionale (A.4, U.4 – p. 243)	**10.i.** Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. **2.g.** Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	Elementi di base della ricerca Tecniche di preparazione e cottura dei prodotti ittici Redazione di una scheda tecnica Food cost Valutazione energetico-nutrizionale di un piatto Redazione del menu
I secondi di carne: realizzare una scheda tecnica con profilo nutrizionale (A.4, U.5 – p. 265)	**2.i.** Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. **7.e.** Competenza imprenditoriale.	Elementi di base della ricerca Tecniche di preparazione e cottura delle carni Redazione di una scheda tecnica Food cost Valutazione energetico-nutrizionale di un piatto Redazione del menu
Analisi tecnica e scientifica della pasta frolla: una ricerca sul campo (A.4, U.6 – p. 308)	**5.i.** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. **12.g.** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento.	Elementi di base del metodo scientifico La pasta frolla: funzione degli ingredienti e tecniche di realizzazione La modificazione di una ricetta in funzione dell'uso Applicazioni in cucina e in pasticceria

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

5. La valutazione oggi

Spesso il docente dedica grande attenzione alla programmazione e alle attività didattiche, senza dare la stessa importanza alle procedure di controllo per verificare la reale acquisizione delle conoscenze, delle abilità e delle relative competenze. Ma è la valutazione che dà valore all'intero processo di istruzione-apprendimento: verifica fino a che punto si colloca lo studente nel percorso scolastico, evidenzia le lacune per attivare strategie di recupero, controlla la qualità del proprio metodo di insegnamento per apportare eventualmente modificazioni al percorso programmato.

Ciò è ancor più vero nella visione che la riforma ci propone, basata sui risultati attesi, e che costituiscono la misura dell'efficacia del nostro insegnamento.

Si è detto che allo stato attuale nella scuola rimangono ancora due differenti sistemi di valutazione per lo studente:

– la valutazione delle competenze;
– la valutazione dei risultati di apprendimento.

Tali valutazioni si integrano reciprocamente, ma nel sistema scolastico italiano rimangono distinte e si prefiggono scopi differenti (➔ p. 36).

5.1 La valutazione delle UdA e delle competenze

Le UdA costituiscono il riferimento per:

– la **valutazione**, che viene effettuata in modo da accertare il livello delle competenze, delle abilità e delle conoscenze maturate dagli studenti;
– la **certificazione delle competenze**, da effettuare nel corso del biennio;
– il **riconoscimento dei crediti** posseduti dagli studenti, nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione.

A riguardo della valutazione, le Unità di Apprendimento permettono di considerare le prestazioni dell'alunno su due piani:

– a **livello disciplinare** (*valutazione di profitto*), mediante la rilevazione delle conoscenze e abilità acquisite dall'allievo nelle attività proposte dalle singole materie funzionali alla realizzazione dell'UdA; è una valutazione effettuata individualmente dai docenti delle discipline coinvolte, con voti da 1 a 10;
– a **livello complessivo** (*valutazione di competenze*), che esprime una valutazione globale della capacità dell'allievo di mettere in relazione conoscenze, abilità e doti personali nello svolgimento di un compito o di una situazione. Questo tipo di valutazione **costituisce la base per la certificazione delle competenze** e viene effettuata dal Consiglio di classe; è espressa in livelli (in genere da 1 a 4) e generalmente è basata sull'utilizzo di rubriche. Alla definizione dei livelli contribuiscono anche le prove disciplinari e l'autovalutazione dell'alunno, fondamentale per una corretta acquisizione di consapevolezza dei propri limiti e dei propri punti di forza, per intraprendere azioni di miglioramento e di progettualità.

La valutazione delle UdA nelle discipline

Per dare maggior valore alle UdA, il Consiglio di classe può decidere di assegnare un voto disciplinare anche alla valutazione complessiva del livello di competenza raggiunto dall'alunno, che si evince nella rubrica. Occorre perciò "tradurre" il livello di competenza in un voto decimale e tale procedimento può essere effettuato in due modi:

– **sommando i livelli delle competenze** e rapportando il numero a 10. Per esempio, nella rubrica a ➔ p. 89, dove il totale è 24, è sufficiente moltiplicare la somma dei livelli per 0,45 così da ottenere il voto in decimi: gli alunni che riportano una valutazione uguale o superiore a 22 sono considerati di livello avanzato e hanno come voto 10 (in alternativa si possono creare fasce di punteggio e attribuire una valutazione ad ogni fascia, per esempio: da 22 a 24 = 10);
– **valutando il livello medio** raggiunto dagli studenti solo delle competenze che afferiscono alla disciplina e attribuendo poi un voto al livello. Per esempio, il livello 4 (avanzato) può corrispondere a 9-10, il livello 3 (intermedio) può corrispondere a 7-8, il livello 2 (base) può corrispondere a 6, il livello 1 (iniziale) può corrispondere a 4-5; prestazioni inferiori al livello iniziale sono considerate nulle e possono corrispondere a 1-3.

Una volta stabilito il voto in decimi, ogni docente potrà inserirlo nel proprio registro, eventualmente con pesi differenti, in base al coinvolgimento disciplinare nell'UdA:

– se molte competenze afferiscono all'insegnamento (e quindi sono state effettuate molte ore nell'UdA), il voto potrebbe incidere per il 25-30% sulla valutazione di fine quadrimestre;

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

– se invece la disciplina è stata coinvolta solo marginalmente, il voto potrebbe incidere per il 10-15% sulla valutazione di fine quadrimestre.

Per meglio chiarire il concetto, si può osservare la rubrica di valutazione dei **PCTO** (alternanza scuola-lavoro) presente a ➔ p. 90: in questo caso è stato deciso che a livello disciplinare venga riportato un voto unico in decimi ricavato dal livello dell'indicatore (o dalla media, se gli indicatori sono più di uno) che afferiscono alla disciplina e che tale voto avrà un peso del 15% o 30% sulla valutazione disciplinare del secondo quadrimestre.

5.2 Gli strumenti della valutazione

Molti sono i metodi di valutazione che si possono usare, dai test a scelta multipla all'assegnazione di un compito pratico da portare a termine. Ogni modalità ha caratteristiche proprie e rileva determinati aspetti.

Valutare le conoscenze

Per verificare le conoscenze e le nozioni mnemoniche (apprendimenti meccanici), i metodi più indicati sono i **test con selezione di risposta**, come i test a scelta multipla, vero falso, test a collegamento.

Essi permettono infatti di capire velocemente e con una certa accuratezza se gli studenti hanno appreso le nozioni di base, necessarie per gli apprendimenti più complessi.

Al termine di ogni Unità presente nel libro testo e nel HUB Scuola si trovano test strutturati e semi-strutturati che possono essere utilizzati per una immediata (anche se approssimativa) autovalutazione da parte degli alunni oppure per agevolare il docente nella fase di controllo di questi tipi di apprendimenti.

Il foglio elettronico "Calcola il voto"

Tra i materiali del docente presenti in HUB Scuola c'è un foglio di calcolo che converte qualsiasi punteggio in voti decimali, molto utile per la misurazione dei test dove vengono attribuiti punteggi differenti per esercizio: se la somma dei punteggi conseguiti nei diversi esercizi è differente da 10 (per esempio è 142), questo foglio trasforma automaticamente tale punteggio in un numero decimale.

È opportuno ricordare che la valutazione non può coincidere con il solo calcolo aritmetico, realizzato con un simile automatismo, ma è anche vero che il dato numerico è il riferimento di partenza che porta alla definizione del voto, tenendo conto degli altri fattori (situazione di partenza, comprensione linguistica, progresso in un arco temporale, ecc.).

Indicazioni per l'uso di "Calcola il tuo voto"

Si possono modificare i seguenti campi (solo le parti con fondo bianco):

– **classe**;
– **luogo e data**;
– **punteggio minimo e punteggio massimo**: qui vengono inseriti il punteggio minimo e il punteggio massimo che si possono riportare nella verifica. Si riporta l'esempio di una verifica composta da 6 domande con risposta aperta (valutabili con punteggio 1-10) e 12 domande a scelta multipla (risposta errata = 0 e risposta corretta = 5): il punteggio minimo dovrà essere 6 e il punteggio massimo 120 (60 punti per le domande a risposta aperta + 60 punti per la domanda a scelta multipla);
– **numero e alunni**: si impostano all'inizio dell'anno, poi è consigliabile salvare il file nominandolo con il nome della classe, così ogni volta che si apre avrà sempre queste due colonne già predisposte;
– **punteggio**: si riporta il punteggio della prova. Automaticamente verrà calcolata la valutazione in decimi e il corrispettivo voto (non sono previsti + e –, ma solo voto pieno e mezzo voto);
– **numero alunni presenti alla verifica**: inserendo questo dato, il foglio calcola punteggio medio e valutazione media (in decimi) della classe.

Valutare le abilità

In base al tipo di abilità da valutare, si possono usare molteplici strumenti. Vi sono infatti abilità di tipo logico-deduttivo, abilità operative e così via.

Per verificare abilità su apprendimenti complessi (problem solving, padronanza linguistica e comunicativa, capacità di progettazione...) si utilizzeranno principalmente test con la costruzione della risposta: presentazioni di casi e di problemi, realizzazione di progetti, saggi brevi, risposte aperte.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Nel caso si vogliano verificare **abilità di comportamento** e **abilità operative** è più opportuno realizzare delle **check list mirate**, con indicatori oggettivi, che permettano valutare a quale livello tali abilità sono state raggiunte.

Esempio di Check list – Riconoscere il valore delle responsabilità personali e delle regole

Indicatori	A	B	C	D
Si assume le responsabilità degli errori e dei comportamenti dichiarandoli				
Sa assumersi responsabilità nelle esercitazioni di laboratorio per lavori semplici (per esempio, salare l'acqua in modo corretto)				
Rispetta le idee, gli oggetti e il lavoro dei compagni				
Si rivolge ai compagni e al personale scolastico in modo educato				

A = livello avanzato; B = livello intermedio; C = livello base; D = livello iniziale

Valutare le competenze

Per valutare prestazioni complesse in situazione – come sono le manifestazioni di competenza – occorre innanzitutto somministrare un compito autentico, ossia richiedere una prestazione complessa, attiva, in un contesto reale, dove l'alunno deve potere mettere in campo le conoscenze, le abilità e le sue risorse personali, mettendosi realmente "alla prova".

Uno strumento adeguato per la rilevazione di una prestazione autentica è una griglia strutturata complessa, denominata **rubrica**. Si tratta di uno strumento che individua gli aspetti importanti (gli indicatori) che possono descrivere una competenza secondo una scala di qualità. Con la rubrica diviene perciò possibile evidenziare il livello di padronanza raggiunto dall'alunno per ciascuna competenza, che generalmente è definito in 4 livelli: livello iniziale, livello base, livello intermedio e livello avanzato; se l'alunno non raggiunge almeno il livello iniziale significa che la competenza è in corso di maturazione e pertanto non può essere certificata.

Per una più puntuale valutazione, è opportuno considerare anche i dati raccolti mediante le verifiche delle conoscenze e delle abilità. La lettura e l'interpretazione di questo insieme sistematico di informazioni raccolte permettono di desumere se lo studente abbia raggiunto un certo livello di competenza in un ambito di attività specifico.

Nelle pagine seguenti si propone una rubrica generale sulle prestazioni degli alunni in laboratorio e una rubrica sui PCTO, ma si possono anche predisporre rubriche su lavori d'aula basati su compiti di realtà, oltre a quelle necessarie per la valutazione delle UdA, di cui si possono vedere due esempi a ➔ pp. 100 e 122.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Alunno _____ Classe _____ a.s. _____ Prof. _____

Rubrica per la valutazione delle attività di laboratorio

Indicatori	4 (livello avanzato)	3 (livello intermedio)	2 (livello base)	1 (livello iniziale)	Assegnazione
Collaborazione e partecipazione	Coopera e contribuisce in modo attivo e con capacità al lavoro di gruppo. Partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e le rielabora in modo creativo.	Collabora con i compagni, li ascolta, ma talvolta li prevarica. Partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni date.	Coopera al lavoro di gruppo, anche se in modo discontinuo. Partecipa spontaneamente alle attività, ma necessita di richiami per seguire le indicazioni.	Rifiuta il lavoro in gruppo, non contribuisce. Non partecipa spontaneamente alle attività e/o deve essere continuamente sollecitato.	
Autonomia di lavoro	Procede autonomamente nell'esecuzione del compito e mostra consapevolezza e competenza.	È in grado di procedere autonomamente nell'esecuzione del compito assegnato.	Segue con qualche incertezza la metodica fornita, ma non è pienamente autonomo.	Non è autonomo nel lavoro e non è in grado di utilizzare correttamente le informazioni ricevute.	
Responsabilità	Si assume le responsabilità richieste, svolge un ruolo di guida per i compagni.	Si assume le responsabilità e svolge i compiti assegnati.	Talvolta deve essere sollecitato per svolgere il lavoro assegnato.	Non si assume responsabilità, spesso disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	
Rispetto dei tempi	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute.	È in grado di terminare il lavoro nel tempo assegnato.	Necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato.	È incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute.	
Processi di lavoro	Organizza il lavoro in sequenza logica e con sicurezza. Rispetta sempre le norme igieniche.	Organizza il lavoro in modo coerente e adeguato, pur con incertezze. In genere rispetta le norme igieniche.	Organizza il lavoro con alcuni errori e inesattezze. Rispetta solo in parte le norme igieniche basilari.	Non sa organizzare il lavoro, la sequenza dei processi è priva di logica. Non rispetta le norme igieniche basilari.	
Qualità del prodotto realizzato	La qualità del prodotto è più che buona. La realizzazione è accurata e originale.	La qualità del prodotto è buona, richiede alcuni miglioramenti.	La qualità del prodotto realizzato è accettabile, ma necessita di miglioramenti.	Non svolge il compito assegnato o la realizzazione è inappropriata o incongruente.	
TOTALE					

Rubrica di valutazione PCTO

Alunno ..... Classe ..... Periodo .....

Azienda ..... Tutor az. .....

Figura professionale .....

FOCUS		DESCRITTORI	LIVELLI
Competenze chiave europee			
Comportamento organizzativo (7. competenza imprenditoriale)	A	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	
	B	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto	
	C	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli	
	D	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine (6. competenza in materia di cittadinanza)	A	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
	B	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	
	C	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	D	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Consapevolezza riflessiva e critica (5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare)	A	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	
	B	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	C	Coglie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
	D	Presenta un atteggiamento esecutivo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
Asse dei linguaggi			
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore	A	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	
	B	La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	
	C	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente	
	D	Utilizza un linguaggio essenziale o lacunoso, senza apporti di tipo specifico e tecnico con errori e improprietà	

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Asse scientifico tecnologico e professionale			
Sicurezza sul lavoro	A	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	
	B	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo più che adeguato	
	C	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica.	
	D	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	
Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande	A	Conserva in modo appropriato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in funzione delle preparazioni da eseguire, li lavora nel rispetto delle norme, al fine di valorizzare i prodotti	
	B	Conserva in modo adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in modo corretto, li lavora nel rispetto delle norme	
	C	Conserva in modo abbastanza adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza con in modo idoneo, generalmente li lavora nel rispetto delle norme	
	D	Non sempre conserva in modo adeguato gli alimenti, se guidato li sceglie e li utilizza con in modo corretto, durante la loro lavorazione non sempre è rispettoso delle norme	
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti	A	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	
	B	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	C	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	D	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici	A	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	
	B	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	
	C	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	D	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	

....., lì .....

Firma del tutor aziendale .....

Firma responsabile aziendale .....

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

6

Esempi di progettazione delle UdA e dei percorsi interdisciplinari

A titolo esemplificativo vengono delineati due esempi di UdA rispondenti alla nuova visione dell'Istruzione professionale proposta dal D.lgs. 61/2017 che considera tali Istituti "*scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica*" (art. 1, c.2).

La **prima UdA** mostra come si può sviluppare un percorso complessivo partendo da un compito di realtà (in questo caso ci si riferisce a quello proposto al termine dell'Unità 1 dell'Area 2), mentre la **seconda UdA** si sviluppa sul percorso didattico proposto al termine del volume, consistente in una gara di cucina tra "penne e fornelli".

Seguono alcuni **percorsi interdisciplinari** pensati utilizzando le mappe che si trovano nel libro *Alta Professionalità in cucina* all'inizio di ogni Unità.

1. Un regalo per le festività: risotti e torte in barattolo Esempio di UdA per il 3° anno

IPSEOA "_____" a.s. 20___/20___

Classe _____ declinazione Enogastronomia periodo: _____ quadrimestre

Titolo dell'UdA	UN REGALO PER LE FESTIVITÀ: RISOTTI E TORTE IN BARATTOLO
Presentazione sintetica	Scopo dell'attività è mettere a punto ricette di risotti, zuppe, torte e biscotti, calibrando gli ingredienti che verranno inseriti in modo esteticamente gradevole nei barattoli. I barattoli verranno corredati con l'etichetta contenente anche i valori nutrizionali e le istruzioni per l'uso; infine saranno decorati con confezioni attraenti che richiamino il tema delle feste. Il calcolo del costo di ogni barattolo (comprensivo di ingredienti e materiale di confezionamento) servirà per stabilire l'offerta minima nella vendita degli oggetti, che potrà avvenire in occasione del ricevimento dei genitori o in altro momento con forte affluenza di pubblico. Il ricavato potrà essere devoluto in beneficienza oppure utilizzato per finanziare un progetto scolastico precedentemente definito (potenziamento della biblioteca, acquisto di un'attrezzatura, ecc.). L'intero percorso (dallo studio della ricetta alla realizzazione del prodotto e alla sua commercializzazione, con tecniche promozionali) permette allo studente di sperimentare sul campo le varie fasi inerenti l'immissione di un nuovo prodotto nei canali di vendita.
Monte ore complessivo	40 ore
Insegnamenti coinvolti	• Disciplina referente: Laboratorio di cucina (22 ore, con compresenze) • Discipline concorrenti: Scienza e cultura dell'alimentazione (14, con compresenze), Italiano (10 ore, con compresenze), Diritto e tecniche amministrative (8 ore)
Compito di realtà	Preparazione di barattoli ben decorati riempiti con gli ingredienti dosati per la realizzazione di risotti, zuppe, torte e biscotti da "vendere" in prossimità delle feste natalizie.
Espansioni dell'UdA	È possibile ampliare l'UdA coinvolgendo: • le **lingue straniere**, con la realizzazione di etichette, istruzioni per l'uso e dépliant pubblicitari in lingua; • **matematica**, per l'impostazione di un foglio elettronico per il calcolo automatico del valori nutrizionali (mediante l'inserimento di formule e macro).

Competenze di riferimento e saperi essenziali

Competenze	Saperi essenziali
Area di indirizzo 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. 10. Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di *budgeting-reporting* aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	*Laboratorio di cucina* • Le qualità dei prodotti alimentari (➔ p. 33) • Semilavorati e *convenience food* nella ristorazione (➔ p. 36) • Le conserve alimentari (➔ p. 37) • Gli ingredienti di base (➔ p. 45) • L'essiccazione in cucina (➔ p. 122) • Ricerca e messa a punto di ricette adatte allo scopo (➔ Area 4 e Quaderno operativo) • Gli allergeni alimentari (➔ p. 27) *Scienza e cultura dell'alimentazione* • Etichetta e informazioni nutrizionali • Tabelle di composizione degli alimenti • Calcolo del profilo energetico e nutrizionale di un piatto *Diritto e tecniche amministrative* • Il *food cost* di una ricetta • Normativa per la vendita di prodotti artigianali • Il *marketing mix*: il prodotto, il prezzo, la distribuzione e la comunicazione commerciale • Il packaging nelle strategie di marketing • Analisi dello scostamento tra previsione e consuntivo negli ingredienti, nei tempi e nei costi mediante l'utilizzo di strumenti informatici

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Area generale 7. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali [...] per produrre in autonomia testi inerenti [...] all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	*Italiano* • La comunicazione visiva: la trasmissione di messaggi mediante forma, colori, caratteri tipografici • L'iconografia e il messaggio immediato • Analisi di etichette e cartelloni pubblicitari • Realizzazione di etichette, ricette, volantini e cartelloni pubblicitari
Competenze chiave europee 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7. Competenza imprenditoriale	

Piano delle attività (sono descritte solo le fasi inerenti la disciplina Laboratorio di cucina)

Fasi preparatorie

Fasi	Descrizione	Ore[1]	Didattica	Esiti/Evidenze	Insegnamenti
1	Presentazione dell'UdA	2	Presentazione delle attività, scelta della destinazione del ricavato della vendita.	Coinvolgimento degli studenti (ingaggio)	Lab. cucina Italiano
2	I prodotti alimentari (qualità, semilavorati, ingredienti di base)	6	Lezione frontale.	Verifica	Lab. cucina S. C. Alim.
3	Individuazione delle ricette idonee	2	Lavoro individuale: selezionare una ricetta adatta alle richieste scegliendola dal libro o dal ricettario (o da altre fonti) Lavoro di gruppo: scegliere la ricetta più adeguata tra quelle proposte. Lavoro individuale: compilare la scheda tecnica nei dettagli (ingredienti, procedimento sequenziale, tempi, ecc.).	Selezione di ricette Produzione della scheda tecnica	Lab. cucina
4	L'essiccazione degli ingredienti	4	Lezione frontale Applicazione pratica in laboratorio a prodotti vegetali (cipolla, sedano, carota, porro, erbe aromatiche, zucca, radicchio, ecc. in base alle ricette scelte).	Produzione tabella con tempi, temperature e calo peso dei prodotti	Lab. cucina (compresenza con S. C. Alim.)
5	Messa a punto delle ricette in laboratorio	3	Realizzazione delle ricette con l'utilizzo dei prodotti essiccati (se previsto), assaggio e valutazione del piatto: se il giudizio è positivo procedere alla fase successiva; se negativo, rimodulare la ricetta o eliminarla (in base al gradimento).	Scheda con pesi esatti, tempi, procedimento realmente eseguito	Lab. cucina

[1] Nelle fasi di lavoro in laboratorio, il tempo è indicativo, in quanto le attività possono essere svolte in concomitanza con altre esercitazioni pratiche e l'essiccazione può procedere anche in assenza della classe

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

6	Messa a punto delle dosi in relazione al volume del contenitore scelto	1	Valutare il volume che occupano gli ingredienti dosati e proporzionarli al contenitore, stabilendo anche la sequenza di inserimento al fine di creare un piacevole effetto visivo.	Prototipo di prodotto in barattolo	Lab. cucina
7	Etichetta, allergeni, profilo energetico dei piatti	4		Indicazioni da inserire in etichetta	S. C. Alim.
8	*Food cost,* vendita di prodotti artigianali, *marketing mix*, packaging, tecniche informatiche di base di *Budgeting* e *Reporting*	8		Esercizi e report degli scostamenti dei costi (materie prime, tempi)	DTA
9	La comunicazione visiva, l'iconografia, etichette e cartelloni pubblicitari (modalità di confezionamento)	6		Realizzazione delle etichette e delle istruzioni per l'uso Produzione di volantini promozionali da distribuire	Italiano
10	Riempimento dei barattoli e confezionamento	2	In laboratorio ogni gruppo provvede al riempimento dei barattoli e al loro confezionamento.	Barattoli pronti per la vendita	Lab. cucina
11	Vendita dei prodotti	2	Durante l'evento stabilito (ricevimento genitori, manifestazione, cena...) vengono posti in vendita i barattoli realizzati.	N. di barattoli venduti	Lab. cucina, Italiano
12	Relazione individuale sulle attività e autovalutazione	2			Italiano

Valutazione

Vengono evidenziate separatamente le valutazioni inerenti le discipline e quelle inerenti la valutazione complessiva dell'UdA per la certificazione delle competenze.

Fasi	Elementi di valutazione	Strumenti
2	Argomenti della lezione	Verifica scritta
3-6	Materiali prodotti, partecipazione attiva	Valutazione dei materiali Rubrica di valutazione dell'UdA
7-9	Argomenti della lezione	Verifiche scritte Rubrica di valutazione dell'UdA
10	Prodotto realizzato	Rubrica di valutazione dell'UdA
12	Relazione individuale (fornire traccia) e scheda di autovalutazione (fornire scheda)	Rubrica di valutazione dell'UdA

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Scheda di consegna per gli alunni

Titolo UdA
UN REGALO PER LE FESTIVITÀ: RISOTTI E TORTE IN BARATTOLO

Cosa si chiede di fare

La classe è suddivisa in gruppi e ogni gruppo dovrà mettere a punto una ricetta della tradizione (tra zuppa, risotto, torta e biscotti) che possa essere adattata alla "formula barattolo". Faremo poi un percorso completo fino alla vendita del prodotto:

– messa a punto della ricetta, tenendo in considerazione che chi acquista prodotti preparati (in questo caso i "barattoli") richiede procedure semplici e aggiunta di pochi ingredienti facilmente reperibili;
– confezionamento del barattolo, sia sotto l'aspetto tecnico (individuazione del corretto dosaggio per riempirlo completamente, etichettatura corretta, profilo nutrizionale, istruzioni per l'uso, ecc.), sia sotto l'aspetto visivo (studiando la grafica delle etichette e i decori per abbellire i barattoli);
– commercializzazione, calcolando il costo e il prezzo di vendita, promuovendo il prodotto mediante diffusione di volantini e altre modalità pubblicitarie.

Decideremo insieme quale forma di iniziativa solidare effettuare con il ricavato della vendita.

Quali prodotti realizzare

Barattoli contenenti gli ingredienti a lunga conservazione per realizzare un piatto, con la spiegazione del procedimento per la sua realizzazione.

Quali sono gli scopi e le motivazioni (per quali apprendimenti)

Lo scopo dell'UdA è comprendere come si sviluppa il percorso di commercializzazione di un prodotto. Ti accorgerai che anche per un prodotto semplice come questo – un barattolo contenente materie prime non deperibili – occorre un metodo di lavoro rigoroso, affine a quello della ricerca scientifica: fare ricerca, sperimentare, verificare i risultati e apportare eventuali modifiche, semplificare procedure complesse, analizzare i costi, studiare il packaging.

Con quali modalità

Il percorso prevede lezioni frontali per acquisire le conoscenze di base, attività di ricerca per individuare la ricetta, sperimentazioni in laboratorio per la sua messa a punto, esercitazioni per imparare a realizzare il profilo energetico-nutrizionale e il *food cost* e acquisire capacità informatiche di base per la predisposizione di report di sostegno all'analisi economica. Si studieranno anche le migliori modalità comunicative visive, partendo dall'analisi di etichette e materiali pubblicitari utilizzati delle grandi aziende.

Tempi e insegnamenti coinvolti

Per la realizzazione delle attività sono previste 40 ore, più 14 di compresenza.
Gli insegnamenti coinvolti sono i seguenti: Laboratorio di cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Italiano, Diritto e Tecniche Amministrative.

Risorse a disposizione

Avrai a disposizione i libri di testo e tutto il materiale per la realizzazione dei barattoli (contenitori con coperchio, materie prime, etichette e vari complementi per la decorazione).

Cosa viene valutato e con quali criteri

Durante le attività d'aula svolgerai anche esercitazioni e test disciplinari che verranno valutati nella sua materia nelle modalità che vi comunicherà prima dell'inizio delle attività.
Gli elementi dell'UdA che verranno valutati collegialmente sono:

– capacità di pianificare l'attività, scegliere la ricetta, redigere la scheda tecnica;
– realizzazione delle ricetta in laboratorio con il controllo costante dei pesi, delle procedure, dei pesi, dei tempi, delle temperature, del calo di peso dei prodotti, ecc.;
– capacità analisi della ricetta e sua revisione (se necessario);
– acquisizione delle procedure di standardizzazione delle informazioni nelle etichette e di calcolo;
– acquisizione e applicazione delle procedure di analisi dei costi e degli scostamenti mediante utilizzo del computer;

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

– scelte grafiche ed estetiche di impatto comunicativo nella realizzazione di etichetta, confezionamento, volantini promozionali;
– capacità di imparare a imparare;
– capacità di organizzazione del lavoro e di gestione delle problematiche;
– autovalutazione del percorso;
– relazione finale dell'UdA.

Traccia per la relazione individuale

– Descrivi brevemente l'attività svolta.
– Le lezioni sono state chiare?
– Racconta come ti sei trovato nell'affrontare con i tuoi compagni i compiti d'aula e il lavoro in cucina.
– Indica quali difficoltà e crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte.
– Quanto ritieni di esserti impegnato per lo svolgimento dei compiti richiesti?
– Hai trovato interessante l'attività?
– Quali sono stati gli aspetti dell'attività che più ti hanno coinvolto?
– Che cosa hai imparato di interessante da questa unità di apprendimento?

Scheda di autovalutazione

Al termine dell'UdA attribuisci un valore alle principali competenze su cui hai lavorato apponendo una crocetta sul livello corrispondente.

AREA DI INDIRIZZO
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Indicatore: Sei riuscito a pianificare le attività individuando un prodotto conforme alle richieste e a redigere correttamente la scheda tecnica?

Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho individuato una ricetta attraente che rispecchia fedelmente le indicazioni date e ho compilato la scheda tecnica in modo completo e corretto, ponendo le lavorazioni in sequenza logica e calcolando bene i tempi.	Ho individuato una ricetta che rispecchia le indicazioni date; ho compilato la scheda tecnica in modo completo, ponendo le lavorazioni in sequenza logica adeguata e calcolando i tempi di realizzazione.	Ho individuato una ricetta sufficientemente rispettosa delle indicazioni, ho compilato la scheda tecnica in modo accettabile, con qualche errore nella sequenza delle lavorazioni e nel calcolo dei tempi.	Ho individuato una ricetta che non risulta adatta allo scopo dell'UdA (per ingredienti o procedimento o tempi), ho incontrato difficoltà a compilare in modo autonomo la scheda tecnica e a porre in sequenza le lavorazioni; i tempi che ho calcolato sono incongruenti o molto approssimativi.

Indicatore: In laboratorio hai realizzato la ricetta utilizzando le tecniche di standardizzazione (controllo costante dei pesi degli ingredienti e del calo di peso, dei tempi di cottura, delle temperature...)? Se il prodotto ha richiesto una messa a punto per rispettare i vincoli dati, sei stato in grado di proporre modifiche pertinenti?

Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho collaborato efficacemente nel gruppo per la realizzazione della ricetta, organizzando in modo puntuale la documentazione da produrre per la sua standardizzazione. (La ricetta richiedeva una messa a punto e ho proposto modifiche pertinenti per perfezionare dosi e procedure).	Ho collaborato abbastanza attivamente nel gruppo per la realizzazione della ricetta, organizzando la documentazione da produrre per la sua standardizzazione. (La ricetta richiedeva una messa a punto e ho proposto modifiche per perfezionare dosi e procedure).	Ho collaborato nel gruppo per la realizzazione della ricetta, partecipando all'organizzazione della documentazione da produrre per la sua standardizzazione, ma senza prendere iniziative. (La ricetta richiedeva una messa a punto, ma ho avuto alcune difficoltà a proporre modifiche per perfezionare dosi e procedure).	Ho collaborato in modo saltuario o se sollecitato per la realizzazione della ricetta e ho incontrato delle difficoltà nella predisposizione della documentazione da produrre per la standardizzazione. (La ricetta richiedeva una messa a punto, ma non ho proposto soluzioni oppure le modifiche che ho suggerito non sono risultate efficaci).

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

AREA DI INDIRIZZO
10. Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di *budgeting-reporting* aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati

Indicatore: Applichi correttamente le procedure di standardizzazione delle informazioni nelle etichette e di calcolo?

Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho calcolato con sicurezza e precisione il profilo energetico-nutrizionale; ho selezionato correttamente tutte le informazioni da scrivere in etichetta e le ho collocate nella posizione ideale.	Ho calcolato con buona precisione il profilo energetico-nutrizionale; ho selezionato correttamente le informazioni da scrivere in etichetta e ho proposto una loro collocazione in una posizione risultata adeguata.	Ho calcolato con sufficiente precisione il profilo energetico-nutrizionale; ho selezionato correttamente quasi tutte le informazioni da scrivere in etichetta e ho proposto una loro collocazione che non è risultata però ottimale.	Ho richiesto aiuto (o sono stato sollecitato) nel calcolo del profilo energetico-nutrizionale e ho impiegato molto tempo. Non conosco esattamente quali sono le informazioni da inserire in etichetta.

Indicatore: Hai acquisito gli elementi teorici delle procedure di analisi dei costi e degli scostamenti e li applichi utilizzando la strumentazione informatica?

Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ritengo di avere pienamente acquisito gli elementi teorici del *food cost* e di saperli applicare alle ricette. Sono consapevole dell'importanza del loro controllo e so calcolare in modo autonomo gli scostamenti di costi (materia prima, tempi) tra il previsto e il realizzato.	Ritengo di avere acquisito gli elementi teorici del *food cost* e di saperli applicare alle ricette semplici. Ho compreso l'importanza del loro controllo e riesco a calcolare gli scostamenti di costi (materia prima, tempi) tra il previsto e il realizzato.	Ritengo di avere acquisito i principali elementi del *food cost* e di saperli applicare in modo abbastanza autonomo. Ho compreso l'importanza del loro controllo, anche se ho incertezze nel calcolare gli scostamenti di costi (materia prima, tempi) tra il previsto e il realizzato.	Ho molte incertezze sia nelle conoscenze che nell'applicazione pratica del *food cost* e spesso tendo a bloccarmi e per proseguire devo essere incoraggiato o aiutato. Non mi è chiara l'importanza del loro controllo e faccio fatica ad applicarmi nei calcoli degli scostamenti dei costi (materia prima, tempi) tra il previsto e il realizzato.

AREA GENERALE
7. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali [...] per produrre in autonomia testi inerenti [...] all'ambito professionale di appartenenza [...]

Indicatore: Hai fatto scelte grafiche ed estetiche di impatto comunicativo nella realizzazione di etichetta, confezionamento, volantini promozionali?
Come ritieni di avere compilato la relazione finale dell'UdA?

Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ritengo di avere compreso perfettamente i meccanismi della comunicazione visiva proponendo scelte grafiche efficaci, attraenti e ad alto impatto estetico. Etichette, ricetta e volantino realizzati erano accurati, ordinati e contenevano tutti gli elementi necessari. La relazione finale è completa ed esaustiva.	Ritengo di avere compreso i meccanismi della comunicazione visiva proponendo scelte grafiche adeguate e gradevoli. Etichette, ricetta e volantino realizzati erano ordinati e contenevano gli elementi necessari. La relazione finale è completa.	Ho ancora qualche incertezza nella comprensione dei meccanismi della comunicazione visiva e propone scelte grafiche abbastanza adeguate, ma migliorabili. Etichette, ricetta e volantino realizzati contenevano gli elementi necessari, con una grafica essenziale. La relazione finale è abbastanza adeguata.	Ho molte incertezze nella comprensione dei meccanismi della comunicazione visiva; ho difficoltà a proporre scelte grafiche e tendo a non fare proposte. Solo se sollecitato collaboravo alla realizzazione di etichette, ricetta e volantino, con tecniche semplici, senza riuscire a introdurre tutti gli elementi necessari. La relazione finale non tocca tutti i punti richiesti o è estremamente sintetica.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

COMPETENZE EUROPEE 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare			
Indicatore: Ritieni che quanto hai appreso possa esserti utile anche in altri contesti professionali?			
Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo appieno i nuclei fondamentali delle attività e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in altri contesti.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato cogliendo a grandi linee gli aspetti fondamentali delle attività e ritengo di saper trasferire in buona parte le conoscenze acquisite in altri contesti.	Ho colto a grandi linee gli aspetti fondamentali delle attività svolte, ma incontro qualche difficoltà a trasferire le conoscenze in altri contesti.	Incontro difficoltà a riflettere sul lavoro svolto per arrivare a cogliere aspetti fondamentali e trasferibili in altri contesti.

COMPETENZE EUROPEE 7. Competenza imprenditoriale			
Indicatore: Complessivamente ritieni di avere organizzato il lavoro in modo efficace e di avere gestito correttamente le difficoltà incontrate?			
Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho organizzato in modo efficace compiti e incarichi rispettando modalità concordate e tempi assegnati. Mi sono trovato a mio agio nell'affrontare le crisi e ritengo di avere scelto buone strategie per superarle.	Ho organizzato in modo adeguato compiti e incarichi rispettando modalità e tempi concordati. Sono stato in grado di affrontare i momenti di crisi e ritengono di averli superati in modo adeguato.	Ho organizzato il lavoro in modo non ottimale e talvolta mi sono trovato in difficoltà, ho faticato a rispettare modalità concordate e tempi assegnati. Non sono a mio agio nei momenti di crisi, ma cerco di superarli.	Ho difficoltà a portare a conclusione compiti e incarichi, anche perché sono incerto e incostante nel mio modo di operare; è per me difficile rispettare modalità e tempi concordati. Nei momenti di crisi entro in confusione e delego la ricerca di soluzioni.

Punti di forza del lavoro eseguito .....

.....

Punti di debolezza del lavoro eseguito .....

.....

Rubrica di valutazione dell'UdA "UN REGALO PER LE FESTIVITÀ: RISOTTI E TORTE IN BARATTOLO"

AREA DI INDIRIZZO 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione					
Indicatore	**Livello avanzato 4**	**Livello intermedio 3**	**Livello base 2**	**Livello iniziale 1**	**Liv.**
Pianificare le attività individuando un prodotto conforme alle richieste, con redazione della scheda tecnica	Individua una ricetta attraente che rispecchia fedelmente le indicazioni date, compila la scheda tecnica in modo completo e corretto, ponendo le lavorazioni in sequenza logica e calcolando bene i tempi.	Individua una ricetta che rispecchia le indicazioni date, compila la scheda tecnica in modo completo, ponendo le lavorazioni in sequenza logica adeguata e calcolando i tempi di realizzazione.	Individua una ricetta sufficientemente rispettosa delle indicazioni, compila la scheda tecnica in modo accettabile, con qualche errore nella sequenza delle lavorazioni e nel calcolo dei tempi.	Individua una ricetta che non si presta allo scopo dell'UdA (per ingredienti o procedimento o tempi), ha difficoltà a compilare in modo autonomo la scheda tecnica e a porre in sequenza le lavorazioni; i tempi calcolati sono incongruenti o molto approssimativi.	

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Realizzazione della ricetta con tecniche di standardizzazione, controllo e messa a punto del prodotto in funzione dei vincoli dati	Collabora efficacemente nel gruppo per la realizzazione della ricetta, organizzando in modo puntuale la documentazione da produrre per la sua standardizzazione. Se la ricetta richiede una messa a punto, propone modifiche pertinenti per perfezionare dosi e procedure.	Collabora abbastanza attivamente nel gruppo per la realizzazione della ricetta, organizzando la documentazione da produrre per la sua standardizzazione. Se la ricetta richiede una messa a punto, è in grado di proporre modifiche per perfezionare dosi e procedure.	Collabora nel gruppo per la realizzazione della ricetta, organizzando la documentazione da produrre per la sua standardizzazione, ma non prende iniziative. Se la ricetta richiede una messa a punto, mostra qualche difficoltà a proporre modifiche per perfezionare dosi e procedure.	Collabora in modo saltuario o se sollecitato per la realizzazione della ricetta, mostrando difficoltà nella predisposizione della documentazione da produrre per la sua standardizzazione. Se la ricetta richiede una messa a punto, tende ad essere passivo e a non proporre soluzioni oppure a proporre modifiche poco efficaci.	

AREA DI INDIRIZZO
10. Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati

Indicatore	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	Liv.
Procedure di standardizzazione delle informazioni nelle etichette e di calcolo	Calcola con sicurezza e precisione il profilo energetico-nutrizionale e seleziona correttamente tutte le informazioni da scrivere in etichetta, individuando la collocazione ideale.	Calcola con buona precisione il profilo energetico-nutrizionale e seleziona correttamente le informazioni da scrivere in etichetta; la collocazione delle informazioni che propone è adeguata.	Calcola con sufficiente precisione il profilo energetico-nutrizionale e seleziona correttamente quasi tutte le informazioni da scrivere in etichetta; può proporre collocazione non ottimale delle informazioni.	Calcola il profilo energetico-nutrizionale solo se aiutato o se sollecitato, impiegando molto tempo. Non conosce esattamente quali sono le informazioni da inserire in etichetta.	
Procedure di analisi dei costi e degli scostamenti mediante strumentazione informatica	Mostra di avere pienamente acquisito gli elementi teorici del food cost e di saperli applicare alle ricette. È consapevole dell'importanza del loro controllo e calcola in modo autonomo gli scostamenti di costi (materia prima, tempi) tra il previsto e il realizzato.	Mostra di avere acquisito gli elementi teorici del food cost e di saperli applicare alle ricette semplici. Comprende l'importanza del loro controllo e riesce a calcolare gli scostamenti di costi (materia prima, tempi) tra il previsto e il realizzato.	Mostra di avere acquisito i principali elementi del food cost e di saperli applicare in modo abbastanza autonomo. Comprende l'importanza del loro controllo, anche se mostra alcune incertezze a calcolare gli scostamenti di costi (materia prima, tempi) tra il previsto e il realizzato.	Mostra molte incertezze sia nelle conoscenze che nell'applicazione pratica del food cost e spesso deve essere incoraggiato o aiutato. Non è consapevole dell'importanza del loro controllo e fatica ad applicarsi nei calcoli degli scostamenti dei costi (materia prima, tempi) tra il previsto e il realizzato.	

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

AREA GENERALE
7. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali [...] per produrre in autonomia testi inerenti [...] all'ambito professionale di appartenenza [...]

Indicatore	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	Liv.
Scelte grafiche ed estetiche di impatto comunicativo nella realizzazione di etichetta, confezionamento, volantini promozionali	Mostra di avere compreso perfettamente i meccanismi della comunicazione visiva proponendo scelte grafiche efficaci, attraenti e ad alto impatto estetico. Etichette, ricetta e volantino si presentano accurati, ordinati e contengono tutti gli elementi necessari.	Mostra di avere compreso i meccanismi della comunicazione visiva proponendo scelte grafiche adeguate e gradevoli. Etichette, ricetta e volantino si presentano ordinati e contengono gli elementi necessari.	Mostra qualche incertezza nella comprensione dei meccanismi della comunicazione visiva e propone scelte grafiche abbastanza adeguate, ma migliorabili. Etichette, ricetta e volantino contengono gli elementi necessari, con una grafica essenziale.	Mostra molte incertezze nella comprensione dei meccanismi della comunicazione visiva; ha difficoltà a proporre scelte grafiche e tende a essere passivo. Se sollecitato realizza etichette, ricetta e volantino in modo elementare, senza riuscire a introdurre tutti gli elementi necessari.	
Relazione finale	La relazione finale è completa ed esaustiva.	La relazione finale è completa.	La relazione finale abbastanza adeguata.	La relazione finale non tocca tutti i punti richiesti o è estremamente sintetica.	

COMPETENZE EUROPEE
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Indicatore	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	Liv.
Imparare a imparare	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo appieno il processo personale svolto. Mira a un miglioramento continuo e trasferisce le conoscenze in altri contesti.	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo a grandi linee il processo personale svolto. È in grado di trasferire conoscenze in altri contesti.	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato mostrando un certo senso critico. Aiutato dal docente riesce a trasferire conoscenze in altri contesti.	Presenta un atteggiamento operativo, con scarsa capacità di riflessione sul proprio lavoro. Anche se aiutato, ha difficoltà a trasferire conoscenze in altri contesti.	
Autovalutazione (scheda di autovalutazione)	Ha ottime capacità di autovalutazione del lavoro compiuto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo, utilizzando spirito critico e rilevando punti di forza e di debolezza.	Ha consapevolezza del lavoro svolto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, riconoscendo punti di forza e di debolezza.	Se guidato coglie le criticità e i punti di forza rispetto al lavoro compiuto, ai metodi utilizzati e agli stati d'animo connessi al lavoro compiuto.	Ha bisogno di supporto per valutare il lavoro compiuto, i metodi utilizzati e gli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, non riuscendo sempre a cogliere punti di forza e di debolezza.	

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

COMPETENZE EUROPEE 7. Competenza imprenditoriale					
Indicatore	**Livello avanzato 4**	**Livello intermedio 3**	**Livello base 2**	**Livello iniziale 1**	**Liv.**
Organizzazione del lavoro e gestione delle difficoltà (in laboratorio)	Organizza in modo efficace compiti e incarichi rispettando modalità concordate e tempi assegnati. Si trova a suo agio nell'affrontare le crisi e sceglie strategie adeguate per superarle.	Organizza in modo adeguato compiti e incarichi rispettando modalità e tempi concordati. È in grado di affrontare i momenti di crisi e cerca strategie per superarli.	Fatica a organizzare il lavoro in modo ottimale, manifesta qualche incertezza e qualche volta non rispetta modalità concordate e tempi assegnati. Affronta i momenti di crisi tentando di superarli.	Ha consistenti difficoltà a organizzare il lavoro e a concludere compiti e incarichi nei tempi e nelle modalità concordate. Mostra incertezze e incostanza nell'operare. Nei momenti di crisi appare spaesato e delega la ricerca di soluzioni.	

Quadro riassuntivo dei livelli raggiunti

[1]	**Indicatori**	**Livello 4**	**Livello 3**	**Livello 2**	**Livello 1**	**Livello conseguito [2]**
2. CI	Pianificare le attività individuando un prodotto conforme alle richieste, con redazione della scheda tecnica					
	Realizzazione della ricetta con tecniche di standardizzazione, controllo e messa a punto del prodotto in funzione dei vincoli dati					
10. CI	Procedure di standardizzazione delle informazioni nelle etichette e di calcolo					
	Procedure di analisi dei costi e degli scostamenti mediante strumentazione informatica					
7. CG	Scelte grafiche ed estetiche di impatto comunicativo nella realizzazione di etichetta, confezionamento, volantini promozionali					
5. CG	Redazione di testi tecnici anche in formato digitale e a impatto visivo in italiano e in inglese					
	Relazione finale ed esposizione alla classe dei cartelloni					
5. CE	Imparare a imparare					
	Autovalutazione					
7. CE	Organizzazione del lavoro e gestione delle difficoltà					
Punteggio complessivo[3]						_____/20

[1] Legenda: il numero fa riferimento all'ordine in cui sono elencate le competenze negli atti legislativi, mentre per le abbreviazioni: CI = Competenza di indirizzo; CG = Competenza generale; CE = Competenza chiave europea

[2] Nel definire il livello conseguito si possono considerare anche le singole prove disciplinari effettuate nel corso dell'UdA, in particolare nei casi in cui la valutazione sia incerta tra due livelli.
Nel caso in cui la prestazione sia inferiore al livello 1 (iniziale), la competenza non viene certifica.

[3] Il punteggio complessivo ha una sua utilità soprattutto nel caso in cui si voglia attribuire un voto in decimi riassuntivo da inserire nel registro degli insegnanti coinvolti nell'UdA. Il criterio è esposto a ➔ p. 86.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

DUE ESEMPI DI RICETTE "IN BARATTOLO"

Per meglio comprendere il processo che porta al prodotto finito, si propongono due esempi di ricette.
La prima è semplice sia nella realizzazione, sia nei calcoli ad essa connessi, perché è composta da ingredienti pronti da assemblare.
La seconda prevede l'utilizzo di molti prodotti essiccati, per cui occorre:

- prevedere quanta materia prima acquistare per ottenere la quantità necessaria;
- programmare i tempi di lavorazione e di essiccazione e verificarli;
- verificare il peso reale di ogni prodotto essiccato confrontando il dato con la quantità iniziale (sia peso lordo per il calcolo del food cost, sia peso netto per il calcolo dei valori nutrizionali);
- verificare con attenzione la quantità di preparato per brodo necessario (che dipende principalmente dalla percentuale di sale utilizzata rispetto agli aromi).

N.B. Per la ricetta del preparato per brodo vegetale, ➔ p. 113 del volume.

Mostaccioli

Contenitore	Barattolo da 500 mL
Ingredienti del barattolo	220 g di farina tipo 0 50 g farina di nocciole 45 g zucchero a velo 45 g di zucchero di canna 8 g lievito chimico 1/2 cucchiaino di pepe nero in polvere 2/3 cucchiaino di cannella in povere 1 g di sale
Allergeni presenti	❶ grano, ❽ nocciole
Ingredienti da aggiungere	135 g di burro 2 tuorli 20 g di miele 1 tuorlo miscelato con 1 cucchiaio di latte (per pennellare)
Procedimento	• Versare gli ingredienti del barattolo in un'ampia ciotola, aggiungere il burro ammorbidito e lavorare con il palmo di una mano fino a ottenere una sorta di sabbia fine. • Aggiungere i 2 tuorli e il miele e amalgamare per ottenere un composto omogeneo, lavorandolo il meno possibile. • Appiattire la pasta a forma di disco e porla in frigorifero per almeno 20-30 minuti. • Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, infarinando leggermente la spianatoia. • Con una rotella tagliapasta ricavare dei rombi, disporli su una teglia imburrata o rivestita con carta da forno e dorarli con il tuorlo sbattuto con il latte. • Cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 160 °C per 15-18 minuti, fare raffreddare e servire.
Esempio di sequenza degli ingredienti	• 100 g di farina miscelato con il sale e il lievito chimico • 60 g di farina miscelata con la cannella • 45 g di zucchero canna • 60 g di farina miscelata con il pepe • 45 g di zucchero velo • 50 g di farina di nocciole

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Risotto d'autunno (zucca, porcini, porro)

Contenitore	Barattolo da 500 mL
Ingredienti del barattolo	400 g riso Carnaroli 4 cucchiaini rasi di zucca essiccata 4 cucchiaini di funghi porcini essiccati tritati 4-5 cucchiaini di preparato artigianale per brodo vegetale in polvere (in base alla quantità di sale presente) 1 cucchiaino di porro tagliato a quadretti ed essiccato 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato essiccato
Allergeni presenti	❾ sedano, ⓬ solfiti
Ingredienti da aggiungere	1,4 L di acqua 5 cucchiai di olio extravergine di oliva Grana grattugiato (a piacere)
Procedimento	• Versare il contenuto del barattolo in una casseruola del diametro 20 cm, unire 1,4 L di acqua, mescolare e mettere sul fuoco. Quando la preparazione giunge a ebollizione, proseguire la cottura a fiamma medio-bassa, mescolando di tanto in tanto e controllando il sapore. • Il risotto è cotto dopo 14-15 minuti di ebollizione. Mantecare con 5 cucchiai di olio extravergine di oliva, insaporire a piacere con grana grattugiato e servire.
Esempio di sequenza degli ingredienti	• Riso 120 g disposto montagnetta • Funghi porcini 4 cucchiaini distribuiti ai bordi • Riso 120 g disposto montagnetta • Zucca 4 cucchiaini rasi distribuita ai bordi • Riso 120 g disposto montagnetta • Preparato per brodo vegetale 5 cucchiaini e prezzemolo ½ cucchiaino distribuiti ai bordi • Riso 40 g per pareggiare • Porro essiccato 1 cucchiaino

2. Cucine d'Italia: una sfida con penne e fornelli Esempio di UdA per il 3° e il 4° anno

IPSEOA "_____" a.s. 20___/20___

Classe _____ declinazione Enogastronomia periodo: _____ quadrimestre

Titolo dell'UdA	CUCINE d'ITALIA: UNA SFIDA CON PENNE E FORNELLI
Presentazione sintetica	L'UdA è basata su una gara individuale e una gara a gruppi da svolgere in classe e in laboratorio. Si ipotizza una classe di 20-25 alunni, suddivisa in 5 gruppi e con 5 sessioni di gara. Nel caso la classe fosse più numerosa, è opportuno suddividere la classe in 7 gruppi e svolgere 7 sessioni di gara, aumentando perciò il monte ore complessivo e per insegnamento: le modalità rimangono comunque le medesime. Ogni settimana l'insegnante predisporrà un menu di 4 portate inerente una delle macroaree della cucina italiana. Mediante un percorso strutturato basato su lavori individuali e di gruppo, verrà attribuito un punteggio personale e di squadra; a turno, ogni gruppo svolgerà il ruolo del giudice.
Monte ore complessivo	40 ore di fase preparatoria 40 ore di gara
Insegnamenti coinvolti	• Disciplina referente: Laboratorio di cucina (10 ore, più 30 ore più altre compresenze) • Discipline concorrenti: Scienza e cultura dell'alimentazione (16 ore, più 10 ore, più altre compresenze), Italiano (4 ore, più 2 ore per la presentazione), Inglese (2 ore), 2° lingua straniera (2 ore), Diritto e tecniche amministrative (4 ore) • Consiglio di classe: 1 ora
Compito di realtà	Per ogni sessione di gara, realizzazione di un menu di cucina regionale italiana e di tutto l'apparato a corredo di presentazione dei piatti e di organizzazione di cucina (dal profilo nutrizionale, alla descrizione in italiano e in lingua straniera, fino all'organizzazione dei lavori di una brigata di cucina).

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Competenze di riferimento e saperi essenziali

Competenze	Saperi essenziali
Area di indirizzo 1. Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. 7. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del *Made in Italy* in contesti professionali noti. *N.B. Il percorso permette di sviluppare anche altre competenze (come la n. 2 o la n. 11), in base agli aspetti che si vogliono evidenziare con l'UdA.*	*Laboratorio di cucina* • Prodotti tipici e caratteristiche della cucina regionale italiana (Ricettario operativo ➔ pp. 6-20) • Terminologia tecnica specifica di settore (glossario). • Tecniche di base per la realizzazione di prodotti dell'enogastronomia (parti dell'Unità 1 dell'Area 3) • Ricette specifiche della cucina regionale italiana (Ricettario operativo ➔ Area 2) • Organizzazione del lavoro: preparazione, cottura, servizio, riordino e pulizia dell'ambiente (parti dell'Unità 2 dell'Area 3) • Igiene professionale (➔ p. 16) • Sicurezza sul lavoro (➔ pp. 19) *Scienza e cultura dell'alimentazione* • LARN e Fabbisogni nutrizionali ed energetici • Le linee guida INRAN • Tabelle di composizione degli alimenti • Calcolo del profilo energetico e nutrizionale di un piatto e del menu • Valutazione nutrizionale di un piatto e di un menu *Diritto e tecniche amministrative* • Il food cost di un piatto e di un menu • L'IVA: aliquote in vigore, applicazione e calcolo
Area generale 2c. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. 5b. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza [...] per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze.	*Italiano* • Esercizi e strumenti per la sintesi delle informazioni principali da un testo regolativo (la ricetta) • Esercizi e strumenti per la ricerca di informazioni e note storiche di un piatto *Inglese e seconda lingua straniera* • Esercizi e strumenti per la sintesi delle informazioni principali da un testo regolativo (la ricetta)
Chiavi europee 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 7. Competenza imprenditoriale	

Piano delle attività (sono descritte solo le fasi inerenti la disciplina Laboratorio di cucina)

Fasi preparatorie

Fasi	Descrizione	Ore	Didattica	Esiti/Evidenze	Insegnamenti
1	Presentazione dell'UdA	2	Presentazione, illustrazione "scheda consegna agli studenti"	Coinvolgimento degli studenti (ingaggio)	Lab. cucina S. C. Alim. Italiano
2	LARN e Fabbisogni nutrizionali ed energetici. Le linee guida INRAN. Tabelle di composizione degli alimenti. Calcolo del profilo energetico e nutrizionale di un piatto e del menu. Valutazione nutrizionale di un piatto e di un menu.	16			S. C. Alim.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3	Prodotti tipici e caratteristiche della cucina regionale italiana	8	Lezione frontale Ricerca su un prodotto tipico Lavori di gruppo	Conoscenza degli argomenti Ricerca mediante schema	Lab. cucina (compresenza con S.C. Alim.)
4	Il testo regolativo e la sintesi Ricerca di informazioni e note storiche in Internet	8			Italiano (4h) Inglese (2h) Seconda lingua straniera (2h)
5	Il food cost, l'IVA	4			
6	Presentazione specifica della gara	2	Illustrazione nel dettaglio della gara, dei punteggi, delle schede, delle strategie	Schede da compilare	Lab. cucina

Gara

Fasi	Descrizione	Ore	Didattica	Esiti/Evidenze	Insegnamenti
7	Prova d'aula: a ogni alunno viene assegnato uno dei 4 piatti del menu (fornendo la ricetta) e per esso l'alunno dovrà svolgere le varie prove. Gli alunni della giuria calcolano il food cost	2	Prova di Alimentazione Prova di Cucina Prova di Italiano Prova di Inglese Prova di 2° lingua Prova di DTA	Scheda 1 Alimentazione Scheda 2 Cucina Scheda 3 Asse linguaggi Scheda 4 DTA *Le schede vengono corrette dai rispetti docenti per la valutazione*	S. C. Alim (compresenza Lab. cucina)
8	Gara di cucina: le due squadre realizzano il menu e lo presentano alla giuria. Durante la gara e al termine, il gruppo della giuria valuta l'operato dei compagni	5	Riunione organizzativa delle due squadre Definizione dei ruoli (chef, capo partita) Realizzazione dei piatti in laboratorio Presentazione dei piatti alla giuria	Suddivisione dei lavori Definizione dei ruoli Piatti realizzati Presentazione dei piatti alla giuria	Lab. cucina
9	Relazione sul lavoro svolto	1	Evidenziazione dei punti di forza e di debolezza del lavoro in laboratorio	Relazione per docente di cucina	Lab. cucina
I punti 7, 8, 9 vengono ripetuti per altre 4 (o 6) settimane					
10	Relazione individuale sulle attività e autovalutazione	2			Italiano
11	Premiazione dei gruppi e degli alunni vincitori	1	Breve cerimonia per la valorizzazione del percorso effettuato e la premiazione	Graduatorie di gruppo Graduatorie individuali	Consiglio di classe

Valutazione

Vengono evidenziate separatamente le valutazioni inerenti la disciplina Laboratorio di cucina e quelle inerenti la valutazione complessiva dell'UdA per la certificazione delle competenze.

Fasi	Elementi di valutazione		Strumenti
2-6	Definiti dai singoli docenti coinvolti		Definiti dai singoli docenti coinvolti
7	Prova di Alimentazione Prova di Cucina Prova di Italiano	Prova di Inglese Prova di 2° lingua Prova di DTA	Schede predisposte dal docente (v. esempio a ➔ pp. 118-121)
8	Gara di cucina		Rubrica di valutazione della gara (➔ pp. 109 e 110)
9	Relazione individuale sul lavoro svolto		Valutazione
10	Relazione individuale (fornire traccia) e Scheda di autovalutazione (fornire scheda)		Rubrica di valutazione dell'UdA
11	Percorso complessivo di ogni singolo alunno		Rubrica di valutazione dell'UdA

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

IPSEOA "_____" a.s. 20___/20___

Docente _____ Classe: _____

Esempio di organizzazione delle gare

FORMAZIONE GRUPPI	ALUNNI				
Gruppo A					
Gruppo B					
Gruppo C					
Gruppo D					
Gruppo E					

	1° gara - Cucina alpina	2° gara - Cucina padana	3° gara - Cucina del Centro	4° gara - Cucina del Sud	5° gara - Cucina delle Isole
Date Giuria					
Gruppo E	**Squadra 1**: gruppi **A**, B **Squadra 2**: gruppi **C**, D				
Gruppo D		**Squadra 1**: gruppi **E**, A **Squadra 2**: gruppi **B**, C			
Gruppo C			**Squadra 1**: gruppi **D**, A **Squadra 2**: gruppi **B**, E		
Gruppo B				**Squadra 1**: gruppi **A**, C **Squadra 2**: gruppi **E**, D	
Gruppo A					**Squadra 1**: gruppi **D**, B **Squadra 2**: gruppi **C**, E
Chef[1]	sq. 1: ..... sq. 2:	sq. 1: ..... sq. 2:	sq. 1: ..... sq. 2:	sq. 1: ..... sq. 2:	sq. 1: ..... sq. 2: .....
Capopartita	sq. 1: ..... sq. 2:	sq. 1: ..... sq. 2:	sq. 1: ..... sq. 2:	sq. 1: ..... sq. 2:	sq. 1: ..... sq. 2: .....

N.B. Il laboratorio viene idealmente diviso in due parti: a sorteggio, la squadra che vince sceglie la postazione di lavoro.

1 Lo chef e i capopartita (2 o 3, in base all'organizzazione interna) vengono scelti dal gruppo con lettera in neretto; per esempio nella prima gara dal gruppo A e dal gruppo C

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

IPSEOA "_____" a.s. 20___/20___

Docente _____ Classe: _____ Data: _____

Scheda di valutazione della gara "Cucina _____"

		Squadra 1				Squadra 2			
	Punti	**Piatto 1**	**Piatto 2**	**Piatto 3**	**Piatto 4**	**Piatto 1**	**Piatto 2**	**Piatto 3**	**Piatto 4**
Igiene di lavorazione: corretta conservazione delle materie prime, separazione M.P., pulizia e ordine nelle fasi di lavorazione	30								
Organizzazione del lavoro: corretta sequenza dei lavori, utilizzo attrezzatura, armonia nel lavoro	30								
Aspetto del piatto: abbinamenti di forme, colori e consistenze, aspetto estetico complessivo	10								
Degustazione del piatto: corretta temperatura di servizio, equilibrio del gusto e del profumo, gradevolezza complessiva	30								
Totale	**100**								
Assegnazione punti dei piatti vincenti									
Assegnazione punti squadra vincente									

N.B. Per la compilazione e l'attribuzione del punteggio, v. anche esempio nel volume a ➔ p. 315.

IPSEOA "_____" a.s. 20___/20___

Docente _____ Classe: _____ Data: _____

Punteggio individuale per fase "Cucina _____"

Gara n. ___	Prove d'aula								Gara in laboratorio				
Alunni	**Aliment.** (0-3)	**Lab. cuc.** (0-3)	**Italiano** (0-2)	**Inglese** (0-2)	**2° lingua** (0-2)	**Relazione** (0-2)	**DTA** (0-2)	**TOT. AULA**	**Divisa** (0-2)	**Gara** (0-23)	**Ruolo** (–3 /+3)	**TOT. LAB**	**TOTALE**

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

IPSEOA "_____" a.s. 20___/20___

Docente _____ Classe: _____ Data: _____

Classifica generale dei gruppi di lavoro

Gruppo	Nome alunni	Punti 1° gara	Punti 2° gara	Punti 3° gara	Punti 4° gara	Punti 5° gara	Punti totali
A							
B							
C							
D							
E							

IPSEOA "_____" a.s. 20___/20___

Docente _____ Classe: _____

Classifica generale individuale

Alunni	1° gara		2° gara		3° gara		4° gara		5° gara		Totale
	Aula (0-14)	**Lab.** (0-28)	**Aula** (0-14)	**Lab.** (0-28)	**Aula** (0-14)	**Lab.** (0-28)	**Aula** (0-14)	**Lab.** (0-28)	**Aula** (0-14)	**Lab.** (0-28)	

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Scheda di consegna per gli alunni

Titolo UdA
CUCINE d'ITALIA: UNA SFIDA CON PENNE E FORNELLI

Cosa si chiede di fare

Ogni settimana l'insegnante predisporrà un menu di 4 portate inerente una delle macroaree della cucina italiana (v. Ricettario operativo). Mediante un percorso strutturato basato su lavori individuali e di gruppo, conseguirai un punteggio personale e di squadra, in un'avvincente **gara di "penne e fornelli"**.
A turno, ogni gruppo svolgerà il ruolo del giudice.

Quali prodotti realizzare

L'UdA è organizzata in più fasi, ognuna delle quali si conclude in una settimana. In ogni fase dovrai realizzare le seguenti prove scritte e pratiche inerenti:
- **prova di Alimentazione**, consistente nel realizzare il profilo energetico-nutrizionale di un piatto del menu proposto dal docente, con relativo commento (i piatti sono 4, per cui più alunni faranno il calcolo sulla stessa portata, in base alle decisioni del docente);
- **prova di Cucina**, dove ti viene chiesto di stilare l'elenco dei lavori da effettuare per realizzare il menu, da disporre nella corretta sequenza organizzativa. A tal proposito, ricordati di partire dai lavori che richiedono maggior tempo e dalle cotture più lunghe, lasciando invece per ultimi quelli più semplici e più rapidi. Ricordati anche del concetto igienico di separazione delle lavorazioni per evitare contaminazioni crociate, per cui cerca di impostare i lavori per generi alimentari omogenei;
- **prova di Italiano**, che consiste nel descrivere in 6-8 righe la ricetta, le curiosità e le note storiche del piatto che ti è stato assegnato, come se dovessi spiegarlo a un cliente;
- **prova di Inglese** e **prova di 2° lingua**, dove svolgerai una descrizione sintetica del piatto (2-3 righe per ogni lingua) nelle due lingue straniere di studio, come se dovessi spiegarlo a un cliente straniero che siede alla tavola del tuo ristorante;
- **gara di cucina**, con realizzazione del menu a squadre;
- **relazione finale** sul lavoro svolto in cucina mettendo in evidenzia i punti di forza e i punti di debolezza del tuo operato e dell'operato della tua squadra.

La settimana che svolgerai il ruolo del giudice, con il tuo gruppo dovrai:
- **realizzare il calcolo del food cost** di ogni piatto e del menu (IVA esclusa e IVA inclusa) utilizzando il prezziario fornito dal docente (che lo richiederà al magazzino);
- durante la gara dovrete **valutare l'operato dei vostri compagni** mediante l'utilizzo di apposite schede.

Quali sono gli scopi e le motivazioni (per quali apprendimenti)

Lo scopo prioritario dell'UdA è quello di farti acquisire capacità organizzative, tecniche e progettuali – nonché abilità pratico-operative – inerenti la professione dell'enogastronomo. Contemporaneamente imparerai a valorizzare il patrimonio gastronomico italiano e a lavorare in gruppo.

Con quali modalità

Nel primo periodo dovrai acquisire gli strumenti per svolgere con sicurezza i compiti assegnati mediante lezioni frontali ed esercitazioni in aula.
Dall'avvio della gara, l'UdA avrà come unico obiettivo la realizzazione dei compiti individuali (d'aula) e di gruppo (in laboratorio) che vi saranno assegnati.

Tempi e insegnamenti coinvolti

Per la prima fase preparatoria sono previste 30 ore, concentrate in circa 1 mese.
Per la gara servono 4 o 6 settimane, con un impegno di circa 8 ore a settimana.
Gli insegnamenti coinvolti sono: Laboratorio di cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Italiano, Inglese, Francese/Tedesco/Spagnolo, Diritto e Tecniche Amministrative.

Risorse a disposizione

Avrai a disposizione i libri di testo (in particolare il Ricettario operativo di cucina), materiali forniti dai docenti e la calcolatrice. I docenti valuteranno se prevedere anche l'accesso a Internet oppure no.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Organizzazione pratica della gara

- L'insegnante di cucina suddivide la classe in 5 gruppi (oppure 7, in base al numero degli alunni) e predisporrà 5 sezioni di gara (oppure 7). Le sfide che il tuo gruppo affronterà saranno invece 6 (oppure 4) perché a turno un gruppo sarà chiamato a svolgere il ruolo del giudice.
- Ogni sezione di gara richiede complessivamente 8 ore di lezione, da svolgersi in una settimana (2 ore in aula, 5 ore nella giornata di laboratorio, 1 ora in aula o a casa), e comprende:
  - delle prove d'aula della durata di 2 ore consecutive sui 4 piatti oggetto della gara, da svolgersi possibilmente nelle ore di compresenza tra Laboratorio di cucina e Scienza e cultura dell'alimentazione;
  - una riunione organizzativa[2] tra i componenti della squadra di 30-45 minuti;
  - una gara di cucina tra due squadre, ognuna composta da 3 gruppi (o 2), un gruppo svolgerà le mansioni del giudice di gara. Pertanto in laboratorio lavorerai sempre con i tuoi compagni di gruppi, ma sarete di volta in volta affiancati da altri due diversi gruppi, con un sistema di rotazione messo a punto dal docente. La gara si svolge in un tempo di 150 minuti;
  - l'assaggio finale e il riordino dell'ambiente (tempo previsto 90 minuti);
  - una breve relazione (15-20 righe) dove potrai mettere in evidenza i punti di forza e i punti di debolezza del lavoro eseguito in laboratorio dalla tua squadra (in base all'orario delle lezioni, il docente di Laboratorio di cucina assegnerà tale attività al termine della gara, come compito a casa o in un'altra ora d'aula).
- Al termine delle sfide, vi saranno due classifiche: quella di squadra e quella individuale. Sarà il Consiglio di classe a individuare quali oneri e quali onori spettano ai vincitori!

Valutazione della gara a squadre

Ai fini della gara di squadra, al termine di ogni sezione vengono attribuiti i seguenti punteggi:
- per ogni piatto che vince: 5 punti per ogni gruppo della squadra;
- per ogni sfida vinta: bonus di 3 punti per ogni gruppo della squadra. Essendo 4 i piatti in gara, la sfida può terminare 4-0, 3-1 (e in questo caso chi vince avrà 3 punti) oppure 2-2 (e in questo caso non verrà attribuito il bonus di 3 punti);

Il gruppo che svolge il ruolo del giudice non consegue punteggio.

I criteri di valutazione di ogni piatto sono riportati nella scheda a ➔ p. 109.

Traccia per la relazione individuale

- Descrivi brevemente l'attività svolta
- Le lezioni sono state chiare?
- Racconta come ti sei trovato nell'affrontare le prove individuali d'aula e il lavoro di squadra in cucina
- Indica quali difficoltà e crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
- Quanto ritieni di esserti impegnato per lo svolgimento dei compiti richiesti?
- Hai trovato interessante l'attività?
- Quali sono stati gli aspetti dell'attività che più ti hanno coinvolto?
- Che cosa hai imparato di interessante da questa unità di apprendimento?

[2] La riunione organizzativa è di fondamentale importanza per la buona riuscita del lavoro:
- ogni componente deve avere studiato precedentemente le ricette da realizzare;
- la squadra, insieme, decide come realizzare le ricette (se introdurre varianti, quali piatti utilizzare, come effettuare la presentazione ecc.);
- la squadra stabilisce al suo interno i ruoli da ricoprire (cioè chi svolge i ruoli di chef, capopartita e commis);
- sentita la brigata, chi svolge il ruolo di chef assegna i 4 piatti da realizzare.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Scheda di autovalutazione

Al termine dell'UdA attribuisci un valore alle principali competenze su cui hai lavorato apponendo una crocetta sul livello corrispondente.

AREA DI INDIRIZZO
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

Indicatore: Sei riuscito a progettare agevolmente e in sequenza logica le attività di laboratorio (schede n. 2)?

Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho pianificato le attività in modo agevole, individuando le priorità e scegliendo le soluzioni che si sono rivelate più vantaggiose.	Ho pianificato le attività in modo abbastanza logico e complessivamente appropriato, scegliendo le soluzioni con buona consapevolezza.	Ho pianificato le attività in modo accettabile; mi rendo conto di non avere sempre scelto le soluzioni più corretta e lineare, ma nel complesso ritengo di avere programmato il lavoro in modo sufficientemente corretto.	Ho riscontrato difficoltà nel pianificare le attività e sono ricorso all'aiuto del docente; non ho lavorato in modo autonomo e il docente mi ha sollecitato più volte.

Indicatore: In laboratorio ritieni di avere lavorato in modo corretto e ordinato, rispettando le norme igieniche?

Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Conosco approfonditamente le procedure di lavorazione in cucina e le ho applicate scrupolosamente e con sicurezza ai processi di lavoro per realizzare i piatti: ho organizzato il lavoro in piena autonomia e in sequenza logica; ho utilizzato adeguatamente l'attrezzatura. Ritengo di avere rispettato le norme igieniche, mantenendo sempre ordinata e pulita la postazione di lavoro.	Ho una buona conoscenza delle procedure di lavorazione in cucina e le ho applicate con discreta capacità ai processi di lavoro per realizzare i piatti: ho organizzato il lavoro con buona autonomia e con una sequenza abbastanza corretta; ho utilizzato l'attrezzatura con discreta precisione. Ho quasi sempre rispettato le norme igieniche e mantenuto ordinata e pulita la postazione di lavoro.	Conosco a grandi linee le procedure di lavorazione in cucina e le ho applicate in modo sufficientemente adeguato ai processi di lavoro per realizzare i piatti: ho organizzato il lavoro con sufficiente autonomia, in sequenza migliorabile ma comunque adeguata; ho utilizzato l'attrezzatura con alcune incertezze. Talvolta non ho rispettato le norme igieniche e la postazione non sempre era ordinata e pulita.	Ho delle lacune sulle procedure di lavorazione in cucina e ho incontrato difficoltà nell'applicarle in modo organizzato ai processi di lavoro per realizzare i piatti: ho richiesto aiuto ai compagni di gruppo, per organizzare il lavoro, nelle tecniche di base e nella scelta delle attrezzature più adatte. Ho difficoltà a rispettare le norme igieniche, la mia postazione di lavoro spesso era disordinata o non pulita.

AREA DI INDIRIZZO
7. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del *Made in Italy* in contesti professionali noti

Indicatore: Hai svolto con accuratezza le schede inerenti il profilo energetico-nutrizionale di un piatto e il commento nutrizionale?

Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Non ho incontrato alcuna difficoltà e ho calcolato e compilato il profilo energetico-nutrizionale dei piatti con precisione e sicurezza. Ho scritto commenti nutrizionali chiari, ampi, curati e li ho integrati con la valorizzazione di alcuni ingredienti.	Ho calcolato e compilato il profilo energetico-nutrizionale dei piatti con buona precisione. Ho scritto commenti nutrizionali chiari e accurati.	Ho avuto delle incertezze nel calcolare e compilare il profilo energetico-nutrizionale dei piatti, ma portando ho portato a termine il compito in modo accettabile. I commenti nutrizionali che ho scritto contengono delle imprecisioni, ma ritengono siano stati complessivamente adeguati.	Ho avuto evidenti difficoltà nel calcolare e compilare il profilo energetico-nutrizionale dei piatti e ho chiesto aiuto al docente. Ho scritto commenti nutrizionali parziale e poco precisi.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Indicatore:Come ritieni di avere realizzato i piatti a te affidati dalla squadra?			
Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
L'aspetto dei piatti era curato nei dettagli, la qualità sensoriale più che buona, la temperatura di servizio è stata sempre corretta.	La presentazione dei piatti era buona, la qualità organolettica apprezzabile e la temperatura di servizio è risultata adeguata.	La presentazione dei piatti era sufficientemente apprezzabile, la qualità organolettica abbastanza adeguata.	La presentazione dei piatti non mi ha soddisfatto, perché era disordinata, la qualità organolettica non è stata sempre soddisfacente (per sapidità, cotture errate).

AREA GENERALE
2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici

Indicatore: Nella scheda linguistica di italiano, hai descritto i piatti e le note storiche in modo corretto e con buona capacità di sintesi? Come ritieni di avere compilato la relazione finale dell'UdA?			
Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho descritto i piatti in modo corretto sul piano morfosintattico e ortografico, utilizzando un ottimo lessico professionale e capacità di sintesi. La relazione finale è completa ed esaustiva.	Ho descritto i piatti correttamente, con una buona proprietà di linguaggio, utilizzando il lessico professionale. La relazione finale è completa.	Ho descritto i piatti in modo semplice, ma sufficientemente corretto; utilizzando un lessico professionale essenziale, ma corretto. La relazione è abbastanza adeguata.	Ho descritto i piatti in modo non sempre corretto e coerente, con errori ortografici; ho difficoltà nel sintetizzare e nella costruzione della frase; ho utilizzato un lessico professionale minimo. La relazione non tocca tutti i punti richiesti.

AREA GENERALE
5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni

Indicatore: Nella scheda linguistica di lingue straniere, hai descritto i piatti in modo corretto e con buona capacità di sintesi?			
Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho descritto correttamente i piatti utilizzando un lessico articolato, con corretto uso dei termini specifici e tecnici.	Ho descritto abbastanza correttamente i piatti, con buona padronanza del lessico e dei termini specifici e tecnici.	Ho descritto i piatti in modo semplice, ma con forma sufficientemente corretto; ho utilizzato un lessico essenziale, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico.	Ho avuto difficoltà a descrivere i piatti e nella costruzione della frase; ho utilizzato un lessico non sempre adeguato e poco specifico, commettendo errori e improprietà.

COMPETENZE EUROPEE
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Indicatore: Ritieni che quanto hai appreso possa esserti utile anche in altri contesti professionali?			
Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo appieno i nuclei fondamentali delle attività e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in altri contesti.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato cogliendo a grandi linee gli aspetti fondamentali delle attività e ritengo di saper trasferire in buona parte le conoscenze acquisite in altri contesti.	Ho colto a grandi linee gli aspetti fondamentali delle attività svolte, ma incontro qualche difficoltà a trasferire le conoscenze in altri contesti.	Incontro difficoltà a riflettere sul lavoro svolto per arrivare a cogliere aspetti fondamentali e trasferibili in altri contesti.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

COMPETENZE EUROPEE **7. Competenza imprenditoriale**			
Indicatore: Complessivamente ritieni di avere organizzato il lavoro in modo efficace e di avere gestito correttamente le difficoltà incontrate?			
Livello avanzato ☐	**Livello intermedio** ☐	**Livello base** ☐	**Livello iniziale** ☐
Ho organizzato in modo efficace compiti e incarichi rispettando modalità concordate e tempi assegnati. Mi sono trovato a mio agio nell'affrontare le crisi e ritengo di avere scelto buone strategie per superarle.	Ho organizzato in modo adeguato compiti e incarichi rispettando modalità e tempi concordati. Sono stato in grado di affrontare i momenti di crisi e ritengono di averli superati in modo adeguato.	Ho organizzato il lavoro in modo non ottimale e talvolta mi sono trovato in difficoltà, ho faticato a rispettare modalità concordate e tempi assegnati. Non sono a mio agio nei momenti di crisi, ma cerco di superarli.	Ho difficoltà a portare a conclusione compiti e incarichi, anche perché sono incerto e incostante nel mio modo di operare; è per me difficile rispettare modalità e tempi concordati. Nei momenti di crisi entro in confusione e delego la ricerca di soluzioni.

Punti di forza del lavoro eseguito .....

.....

Punti di debolezza del lavoro eseguito .....

.....

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Scheda 1
Profilo energetico-nutrizionale del piatto

Data _____ Classe _____ Docente _____

Alunno (o gruppo di lavoro): _____

Titolo: _____ Categoria: **A** **P** **S** **C** **D**

Ingredienti (10 pax)	Peso lordo g	Netto edibile[1] g	Protidi g	Lipidi g	Glucidi g	Energia kcal	Fibra g	Colesterolo mg
Totale per 10 persone								
Totale per 1 persona								
Moltiplicatori per kcal[2]			x 4	x 9	x 3,75			
Calcolo apporto calorico dei macronutrienti						Totale kcal:		

[1] Per **netto edibile** si deve intendere la quantità realmente presente nel piatto che il cliente consuma:
- per gli ortaggi corrisponde al peso netto dopo la loro pulitura;
- per carni e pesci si calcola il peso della carne parata e senza ossi o lische;
- per i grassi di cottura talvolta occorre valutare in modo approssimativo la quantità che viene scartata, per esempio durante la cottura al salto

[2] Per i calcoli utilizzare i seguenti moltiplicatori: protidi 4 kcal/g; lipidi 9 kcal/g; glucidi 3,75 kcal/g; alcol 7 kcal/g.

Profilo energetico-nutrizionale[3]

kcal: _____, di cui:
Fibra: _____g
Colesterolo _____mg

Protidi: _____%
Lipidi: _____%
Glucidi: _____%

[3] Per il calcolo percentuale moltiplicare le calorie apportate dal nutriente per 100 e dividerle per le kcal totali. Per esempio, protidi: (kcal 104,24 * 100) / kcal 437 = 23,85%.

Commento nutrizionale

.....

.....

.....

VALUTAZIONE DEL DOCENTE (crocettare) **0** **1** **2** **3**

Motivazione

.....

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Scheda 2
Organizzazione del lavoro per realizzare un menu

Data _____ Classe _____ Docente _____

Alunno (o gruppo di lavoro): _____

Menu: _____

Fasi di lavoro sintetiche per ricetta

Antipasto	Primo	Secondo con contorno	Dessert

Sequenza dei lavori per realizzare il menu

Preparazioni	Cotture

VALUTAZIONE DEL DOCENTE (crocettare)	**0**	**1**	**2**	**3**

Motivazione

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Scheda 3
Asse dei linguaggi

Data _____ Classe _____ Docente _____

Alunno (o gruppo di lavoro): _____

Piatto: _____ Categoria: | A | P | S | C | D |

ITALIANO

Descrizione sintetica del piatto

.....

.....

.....

Note storiche e curiosità inerenti il piatto

.....

.....

.....

VALUTAZIONE DEL DOCENTE (crocettare) | 0 | 1 | 2 |

Motivazione .....

.....

INGLESE

Descrizione sintetica del piatto

.....

.....

.....

VALUTAZIONE DEL DOCENTE (crocettare) | 0 | 1 | 2 |

Motivazione .....

.....

SECONDA LINGUA STRANIERA

Descrizione sintetica del piatto

.....

.....

.....

VALUTAZIONE DEL DOCENTE (crocettare) | 0 | 1 | 2 |

Motivazione .....

.....

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Scheda 4
Food cost del piatto

Data _____ Classe _____ Docente _____

Alunno (o gruppo di lavoro): _____

Piatto: _____ Categoria: **A** **P** **S** **C** **D**

Ingredienti	U.M.	Costo U.M. (IVA escl.)	Quantità (10 pax)	Costo (IVA escl.)	IVA	Costo (IVA incl.)
Costo totale per 10 persone						
Costo totale per 1 persona						

Food cost del menu

Piatti	Costo M.P. (IVA esclusa)	Costo M.P. (IVA inclusa)
Costo totale per 1 persona		

VALUTAZIONE DEL DOCENTE (crocettare) | **0** | **1** | **2** |

Motivazione

.....

.....

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Rubrica di valutazione dell'UdA
"CUCINE d'ITALIA: UNA SFIDA CON PENNE E FORNELLI"

AREA DI INDIRIZZO
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

Indicatore	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	Liv.
Progettazione delle attività di laboratorio (scheda n. 2)	Pianifica le attività con sistematicità, individua le priorità, analizza e sceglie le soluzioni ritenute più vantaggiose.	Pianifica le attività con una certa logica e in modo complessivamente appropriato, è consapevole delle scelte che effettua.	Pianifica le attività più semplici in modo accettabile, esprime semplici argomentazioni per motivare le sue scelte, ma non sempre adotta le migliori soluzioni.	Pianifica le attività solo se aiutato e spesso incontra difficoltà a ordinarle in modo coerente, prova a formulare soluzioni solo se sollecitato.	
Metodo di lavoro in laboratorio e norme igieniche	Conosce approfonditamente le procedure di lavorazione in cucina e le applica scrupolosamente e con sicurezza ai processi di lavoro per realizzare i piatti: organizza il lavoro in piena autonomia e in sequenza logica; utilizza adeguatamente l'attrezzatura. Rispetta le norme igieniche, mantenendo sempre ordinata e pulita la postazione di lavoro.	Ha una buona conoscenza delle procedure di lavorazione in cucina e le applica con discreta capacità ai processi di lavoro per realizzare i piatti: organizza il lavoro con buona autonomia e con una sequenza abbastanza corretta; utilizza l'attrezzatura con discreta precisione. Rispetta quasi sempre le norme igieniche e mantiene ordinata e pulita la postazione di lavoro.	Conosce a grandi linee le procedure di lavorazione in cucina e le applica in modo sufficientemente adeguato ai processi di lavoro per realizzare i piatti: organizza il lavoro con sufficiente autonomia, in sequenza migliorabile ma comunque adeguata; utilizza l'attrezzatura con alcune incertezze. Talvolta non rispetta le norme igieniche e la postazione non sempre è ordinata e pulita.	Ha delle lacune sulle procedure di lavorazione in cucina e incontra difficoltà nell'applicarle in modo organizzato ai processi di lavoro per realizzare i piatti: richiede aiuto ai compagni di gruppo per organizzare il lavoro, per applicare le tecniche di base e per scegliere le attrezzature. Ha difficoltà a rispettare le norme igieniche, la postazione di lavoro spesso è disordinata o non pulita.	

AREA DI INDIRIZZO
7. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti

Indicatore	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	Liv.
Realizzazione del profilo energetico-nutrizionale di un piatto e commento nutrizionale (scheda n. 1)	Calcola e compila il profilo energetico-nutrizionale del piatto con precisione e sicurezza. Il commento nutrizionale è chiaro, ampio, curato e integrato con la valorizzazione di alcuni ingredienti.	Calcola e compila il profilo energetico-nutrizionale del piatto con buona precisione. Il commento nutrizionale è chiaro e accurato.	Calcola e compila il profilo energetico-nutrizionale del piatto con qualche incertezza, ma portando a termine il compito in modo accettabile. Il commento nutrizionale contiene alcune imprecisioni, ma è complessivamente adeguato.	Mostra evidenti difficoltà nel calcolare e compilare profilo nutrizionale e menu necessita di aiuto e di suggerimenti da parte del docente. Il commento nutrizionale è parziale e non preciso.	

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Prodotti finali (piatti realizzati)	L'aspetto dei piatti è curato nei dettagli, la qualità sensoriale è più che buona, la temperatura di servizio è corretta.	La presentazione dei piatti è buona, la qualità organolettica è apprezzabile e la temperatura di servizio è adeguata.	La presentazione dei piatti è sufficientemente apprezzabile, la qualità organolettica è abbastanza adeguata.	La presentazione dei piatti è disordinata, la qualità organolettica non è soddisfacente (per sapidità, cotture errate).	

AREA GENERALE
2c. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.

Indicatore	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	Liv.
Produzione scritta: descrizione del piatto e delle note storiche e curiosità relativo ad esso (scheda n. 3 – prima parte).	La descrizione è articolata e corretta sul piano morfosintattico e ortografico; si evidenzia un ottimo lessico professionale.	La descrizione è corretta sul piano morfosintattico e ortografico; si evidenziano una buona proprietà di linguaggio e utilizzo del lessico professionale.	La descrizione è essenziale, il testo è semplice, ma sufficientemente corretto sul piano morfosintattico e ortografico e sul piano dei contenuti; il lessico professionale è essenziale, ma corretto.	La descrizione non sempre è corretta e coerente, sono presenti errori ortografici, si evidenziano difficoltà di sintesi e di costruzione della frase; il lessico professionale è minimo.	
Relazione finale	La relazione finale è completa ed esaustiva.	La relazione finale è completa.	La relazione è abbastanza adeguata.	La relazione non tocca tutti i punti richiesti o è estremamente sintetica.	

AREA GENERALE
5b. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza [...] per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze

Indicatore	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	Liv.
Produzione scritta: descrizione del piatto nelle due lingue straniere di studio (scheda n. 3 – seconda parte)	Descrive correttamente i piatti, con ottima padronanza della lingua, utilizzando un lessico articolato, con corretto uso dei termini specifici e tecnici.	Descrive abbastanza correttamente i piatti, con buona padronanza del lessico e dei termini specifici e tecnici.	Descrive i piatti in modo semplice, ma con forma sufficientemente corretta; utilizza un lessico essenziale, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico.	Ha difficoltà nel descrivere i piatti e nella costruzione della frase; utilizza un lessico poco adeguato e poco specifico, commettendo errori e improprietà.	

COMPETENZE EUROPEE
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Indicatore	Livello avanzato 4	Livello intermedio 3	Livello base 2	Livello iniziale 1	Liv.
Imparare a imparare	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo appieno il processo personale svolto. Mira a un miglioramento continuo e trasferisce le conoscenze in altri contesti.	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo a grandi linee il processo personale svolto. È in grado di trasferire conoscenze in altri contesti.	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato mostrando un certo senso critico. Aiutato dal docente riesce a trasferire conoscenze in altri contesti.	Presenta un atteggiamento operativo, con scarsa capacità di riflessione sul proprio lavoro. Anche se aiutato, ha difficoltà a trasferire conoscenze in altri contesti.	

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Autovalutazione (scheda di autovalutazione)	Ha ottime capacità di autovalutazione del lavoro compiuto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo, utilizzando spirito critico e rilevando punti di forza e di debolezza.	Ha consapevolezza del lavoro svolto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, riconoscendo punti di forza e di debolezza.	Se guidato coglie le criticità e i punti di forza rispetto al lavoro compiuto, ai metodi utilizzati e agli stati d'animo connessi al lavoro compiuto.	Ha bisogno di supporto per valutare il lavoro compiuto, i metodi utilizzati e gli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, non riuscendo sempre a cogliere punti di forza e di debolezza.	

COMPETENZE EUROPEE **7. Competenza imprenditoriale**					
Indicatore	**Livello avanzato 4**	**Livello intermedio 3**	**Livello base 2**	**Livello iniziale 1**	**Liv.**
Organizzazione del lavoro e gestione delle difficoltà (in laboratorio)	Organizza in modo efficace compiti e incarichi rispettando modalità concordate e tempi assegnati. Si trova a suo agio nell'affrontare le crisi e sceglie strategie adeguate per superarle.	Organizza in modo adeguato compiti e incarichi rispettando modalità e tempi concordati. È in grado di affrontare i momenti di crisi e cerca strategie per superarli.	Fatica a organizzare il lavoro in modo ottimale, manifesta qualche incertezza e qualche volta non rispetta modalità concordate e tempi assegnati. Affronta i momenti di crisi tentando di superarli.	Ha consistenti difficoltà a organizzare il lavoro e a concludere compiti e incarichi nei tempi e nelle modalità concordate. Mostra incertezze e incostanza nell'operare. Nei momenti di crisi appare spaesato e delega la ricerca di soluzioni.	

Quadro riassuntivo dei livelli raggiunti

[1]	**Indicatori**	**Livello 4**	**Livello 3**	**Livello 2**	**Livello 1**	**Livello conseguito [2]**
1. CI	Progettazione delle attività di laboratorio					
	Metodo di lavoro in laboratorio					
7. CI	Realizzazione del profilo energetico-nutrizionale di un piatto e commento nutrizionale					
	Prodotti finali (piatti realizzati)					
2. CG	Produzione scritta: descrizione del piatto e delle note storiche e curiosità relativo ad esso					
5b. CG	Produzione scritta: descrizione del piatto nelle due lingue straniere di studio					
5. CE	Imparare a imparare					
	Autovalutazione					
7. CE	Organizzazione del lavoro e gestione delle difficoltà					
	Risultato della gara individuale					
	Risultato della gara di gruppo					
Punteggio complessivo[3]						_____/32

[1] Legenda: il numero fa riferimento all'ordine in cui sono elencate le competenze negli atti legislativi, mentre per le abbreviazioni: CI = Competenza di indirizzo; CG = Competenza generale; CE = Competenza chiave europea

[2] Nel definire il livello conseguito si possono considerare anche le singole prove disciplinari effettuate nel corso dell'UdA, in particolare nei casi in cui la valutazione sia incerta tra due livelli
Nel caso in cui la prestazione sia inferiore al livello 1 (iniziale), la competenza non viene certifica

[3] Il punteggio complessivo ha una sua utilità soprattutto nel caso in cui si voglia attribuire un voto in decimi riassuntivo da inserire nel registro degli insegnanti coinvolti nell'UdA. Il criterio è esposto a ➔ p. 86.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

3. Percorsi interdisciplinari

Le UdA pluriassse hanno una struttura complessa, che richiede un'organizzazione e una programmazione da parte del consiglio di classe molto puntuali e articolate: il tempo necessario per la loro predisposizione e la loro attuazione è consistente, per cui diventa difficile attuarne più di 3 o 4 all'anno, con un monte ore complessivo che può attestarsi sulle 200-250 ore su 1056.

Per andare verso lo spirito della riforma, che chiede di uscire dal proprio "orticello disciplinare", senza però arrivare a un sovraccarico eccessivo di lavoro, può essere utile e interessante realizzare mini-percorsi interdisciplinari che coinvolgono 2 o 3 insegnamenti, che eventualmente possono essere tradotti in UdA di asse.

I vantaggi di tali percorsi sono molteplici:

- gli studenti colgono che gli insegnanti stanno lavorano in équipe e con intenti comuni;
- i docenti imparano a collaborare maggiormente tra loro, spesse volte lavorando anche in modo informale, con scambio di e-mail o messaggi per l'organizzazione delle lezioni;
- l'attenzione viene inevitabilmente spostata dalla disciplina verso il percorso e l'alunno, soprattutto se il progetto contiene compiti di realtà;
- il tempo necessario per l'organizzazione è di poco superiore a quanto serve per programmare una lezione tradizionale;
- viene ugualmente raggiunto l'obiettivo di arrivare a una *"progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali"* (art. 5 c.1 c), come richiesto dalla riforma;
- questo modo di lavorare è un ottimo allenamento ad affrontare il colloquio orale del nuovo esame di Stato, che richiede appunto un approccio multidisciplinare.

È evidente che l'impostazione semplificata non permette la certificazione delle competenze: occorrerebbe creare UdA di asse (vedi ➔ p. 35).

I percorsi interdisciplinari nel libro di testo

Per favorire questa prassi, al termine di ogni Unità presente nel libro di testo vengono proposti possibili percorsi interdisciplinari. Questi spunti possono essere utilizzati per elaborare delle UdA (in quanto si trovano indicazioni che coinvolgono più assi e in molti casi si trovano anche documenti in HUB scuola che coinvolgono altri insegnamenti), ma costituiscono principalmente mappe di riferimento per tematiche per far convergere diverse discipline su punti in comune. Ciò è utile anche per focalizzare tematiche sulle **compresenze**, per esempio tra Laboratorio di cucina e Scienza degli alimenti. A tal proposito, nel terzo anno in genere l'attenzione è posta sugli alimenti, per cui diventa facile progettare percorsi teorico-pratici. Per esempio, si possono realizzare progetti interessanti sulla **pasta** (con spunti legati alla letteratura, alla storia, all'industria italiana), sull'**uovo** (che può coinvolgere anche altre discipline, dalla matematica con l'uovo di Colombo alla storia con la classica domanda "è nato prima l'uovo o la gallina?").

A titolo indicativo, vengono presentate due proposte di percorsi interdisciplinari.

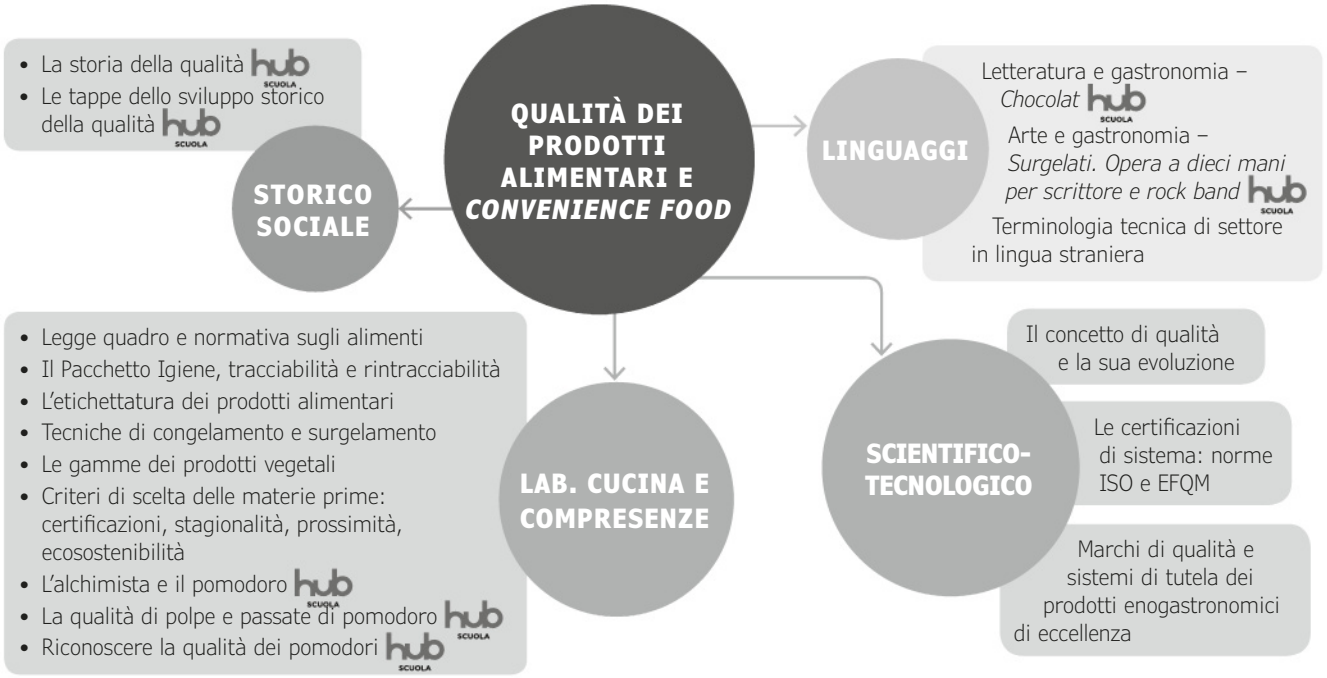
3.1 Rosso pomodoro? … Non solo!

Anche se la sua introduzione in cucina è piuttosto recente (2 secoli), il pomodoro è uno degli ingredienti più rappresentativi della cucina italiana e ha proprietà nutrizionali molto importanti.

Proposta di percorso per il terzo anno

Un possibile percorso interdisciplinare potrebbe prendere spunto da diverse indicazioni contenute nel libro, che coinvolgono primariamente gli insegnamenti di Cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione e Storia.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina



Oltre alle parti proposte in questa Unità, in HUB scuola si trovano atri due documenti di interesse:
area 4 unità 2: La lunga strada del pomodoro
area 4 unità 3: Pasta e pomodoro nell'Ottocento.

- **Storia**: il docente può partire dall'articolo "La lunga strada del pomodoro" per allargare il discorso anche ai pregiudizi e alle mutazioni genetiche che sono esistite da sempre (il "pomo d'oro" del Cinquecento nel tempo divenuto è stato modificato in rosso e oggi si trova anche nero, marrone, porpora, arancio, giallo, bianco). È interessante anche la lettura di "Pasta e pomodoro nell'Ottocento", con ricette di Ippolito Calvalcanti.
- **Cucina e Scienza e cultura dell'alimentazione**: i docenti (in parte in compresenza, in parte durante le loro lezioni), possono affrontare i seguenti argomenti: l'importanza della qualità della materia prima ("L'alchimista e il pomodoro"), le tecniche e le avvertenze per riconoscere la qualità dei pomodori freschi ("Riconoscere la qualità dei pomodori") e quella dei pomodori conservati ("Polpe e passate di pomodoro alla prova"). Può essere utile anche effettuare un test di degustazione sul pomodoro (analisi visiva, olfattiva e gustativa) per comprendere le differenze tra le varietà per valutare abbinamenti con altri ingredienti.

L'insegnante di Scienza e cultura dell'alimentazione può poi considerare il profilo nutrizionale del pomodoro, la presenza degli antiossidanti, le modalità di trattamento per utilizzare al meglio il licopene, ecc.

Compito di realtà potrebbe essere quello di far organizzare agli alunni una lezione tematica in cucina con il pomodoro protagonista di tutti i piatti, dall'antipasto al dessert.

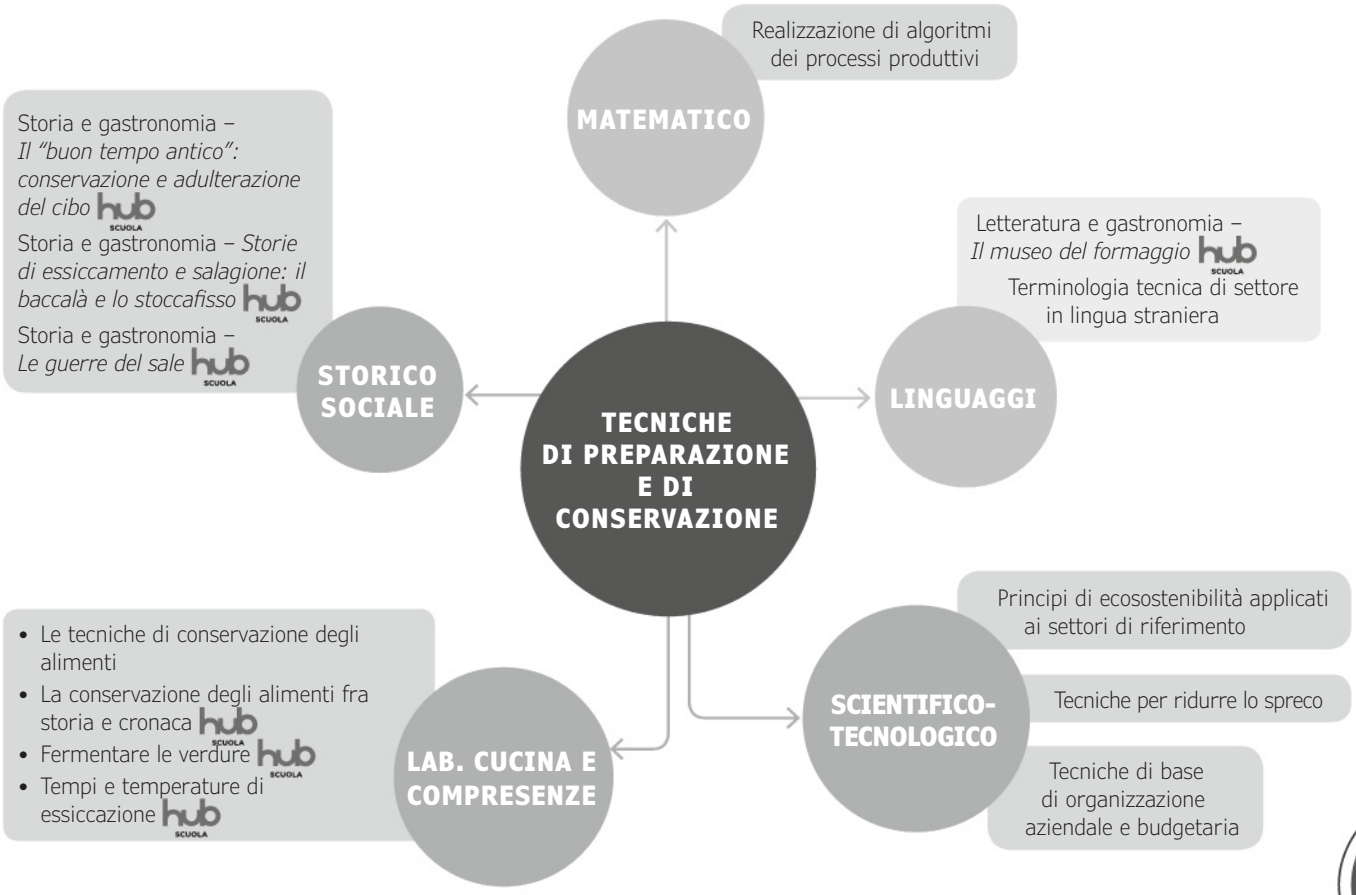
3.2 Oltre la stagionalità degli alimenti: conservare i cibi mediante la salagione e l'essiccazione

La tendenza di rispettare la stagionalità dei prodotti utilizzandoli nel momento di maggiore produzione segue una logica sia gastronomica, sia economica. Ma da sempre l'uomo ha cercato di prolungare il tempo di conservazione degli alimenti per potere posticipare il loro utilizzo.

Proposta di percorso per il quarto anno

Per meglio comprendere le problematiche alimentari che ha dovuto affrontare l'umanità nel suo percorso, può essere utile immedesimarsi nelle persone che 150 anni fa non conoscevano frigoriferi, congelatori, luce elettrica, gas…: si può capire come un problema talvolta diventa una risorsa.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina



- **Storia**: il docente può partire dai documenti presenti in HUB scuola per far comprendere l'impellente necessità di conservare i cibi, tanto da arrivare a fare guerre per il commercio del sale, per arrivare poi a sfatare il mito del buon tempo antico a riguardo della conservazione e adulterazione del cibo. "Storie di essiccamento e salagione" e "L'epopea degli acciugai" (Hub scuola, Unità 4 dell'Area 4) possono fare entrare gli alunni in un'altra dimensione temporale.
- **Scienza e cultura dell'alimentazione**: possibilmente in compresenza con Cucina, può soffermare l'attenzione sia sulla storia dei metodi di conservazione (La conservazione degli alimenti fra storia e cronaca", sia sulle tecniche, analizzando in particolare quelle riguardanti l'essiccamento e la salagione.
- **Laboratorio di cucina**: può essere interessante ricercare sia nel quaderno operativo sia in Internet le numerosissime ricette della cucina italiana a base di stoccafisso e baccalà: in una penisola che conta più di 7000 km di coste, i pesci tradizionalmente più utilizzati sono pescati e lavorati a migliaia di chilometri di distanza da noi! Sono possibili numerose espansioni sperimentando direttamente le due tecniche in cucina.

Compito di realtà potrebbe essere quello di selezionare 2-3 ricette tradizionali e realizzarle con il pesce fresco (il merluzzo), il baccalà e lo stoccafisso per arrivare anche comprendere come i metodi di conservazione possano modificare irreversibilmente la struttura e il sapore degli alimenti rispetto al punto di partenza.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

7

Soluzioni dei test a scelta multipla presenti nel volume

1. Soluzioni dei test a scelta multipla presenti nel volume

AREA 1

Il personale, la cucina, la scurezza, il menu

Schede di riallineamento e approfondimento

1. A	2.B	3.C	4.C	5.A	6.C	7.C
8.C	9.A	10.B	11.B	12.A	13.B	14.B

AREA 2

Le materie prime in cucina: utilizzazione e criteri di scelta

Unità 1 – Qualità dei prodotti alimentari e convenience food

1.B	2.A	3.C	4.B	5.A	6.B	7.A
8.A	9.B	10.B	11.B	12.A	13.B	14.B

Unità 2 – Gli ingredienti di base: riepilogo e approfondimento

1.A	2.B	3.A	4.C	5.B	6.A	7.C
8.A	9.C	10.C	11.B	12.B	13.C	14.B

Unità 3 – I prodotti ittici

1.C	2.C	3.A	4.C	5.B	6.C	7.A
8.B	9.A	10.A	11.B	12.C	13.C	14.C

Unità 4 – Carni, salumi e formaggi

1.B	2.C	3.C	4.C	5.B	6.A	7.A
8.B	9.A	10.C	11.C	12.A	13.B	14.B

AREA 3

Le tecniche di base della cucina

Unità 1 – Tecniche di preparazione e di conservazione

1.B	2.B	3.A	4.B	5.A	6.A	7.A
8.B	9.C	10.A	11.B	12.A	13.A	14.B

Unità 2 – Tecniche di cottura

1.B	2.B	3.B	4.C	5.B	6.C	7.B
8.A	9.A	10.A	11.B	12.C	13.C	14.A

Unità 3 – Finitura del piatto, servizio e cucina del benessere

1.A	2.C	3.A	4.A	5.B	6.C	7.C
8.C	9.A	10.C	11.A	12.A	13.A	14.A

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

Unità 1 – Fondi, salse e guarnizioni

1.A	2.A	3.A	4.C	5.B	6.C	7.B
8.A	9.B	10.C	11.B	12.B	13.B	14.C

Unità 2 – Antipasti, uova e contorni

1.B	2.B	3.A	4.C	5.B	6.B	7.A
8.C	9.A	10.C	11.B	12.C	13.B	14.A

Unità 3 – I primi piatti

1.C	2.A	3.B	4.C	5.B	6.B	7.C
8.C	9.A	10.B	11.A	12.A	13.A	14.A

Unità 4 – I secondi a base di prodotti ittici

1.B	2.C	3.B	4.C	5.C	6.A	7.A
8.A	9.C	10.C	11.C	12.A	13.C	14.C

Unità 5 – I secondi a base di carne

1.A	2.A	3.A	4.B	5.C	6.A	7.A
8.C	9.B	10.C	11.A	12.A	13.B	14.A

Unità 6 – Pasticceria e arte bianca

1.A	2.C	3.C	4.A	5.C	6.C	7.B
8.A	9.B	10.B	11.C	12.C	13.A	14.B

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Paolo Gentili • Alta Professionalità in cucina

8

Educazione civica e ambientale

1. Perché è importante insegnare Educazione civica?
2. Un percorso giuridico lungo 60 anni
3. Il contenuto della legge n. 92 del 2019
4. Gli obiettivi di apprendimento
5. La valutazione del nuovo insegnamento
6. Le azioni di accompagnamento

EDUCAZIONE CIVICA E AMBIENTALE

1. Perché è importante insegnare Educazione civica?

Sono trascorsi oltre 60 anni da quando, il 13 giugno 1958, l'allora ministro dell'Istruzione **Aldo Moro** ottenne l'approvazione della prima proposta di legge sull'introduzione dell'Educazione civica nella scuola italiana.
Questa importante novità della scuola fu successivamente abolita nell'anno scolastico 1990/91 per ragioni finanziarie e di bilancio, poi reintrodotta e modificata più volte nel corso dei decenni, ma sempre proposta nel contesto di altre discipline, lasciata alla buona volontà e al senso di responsabilità di alcuni docenti, spesso relegata a occasionali progetti di educazione alla legalità.
La recente **legge del 20 agosto 2019 n. 92** ha reintrodotto nelle scuole di qualsiasi ordine e grado lo studio dell'Educazione civica, questa volta come insegnamento autonomo con una propria distinta valutazione.

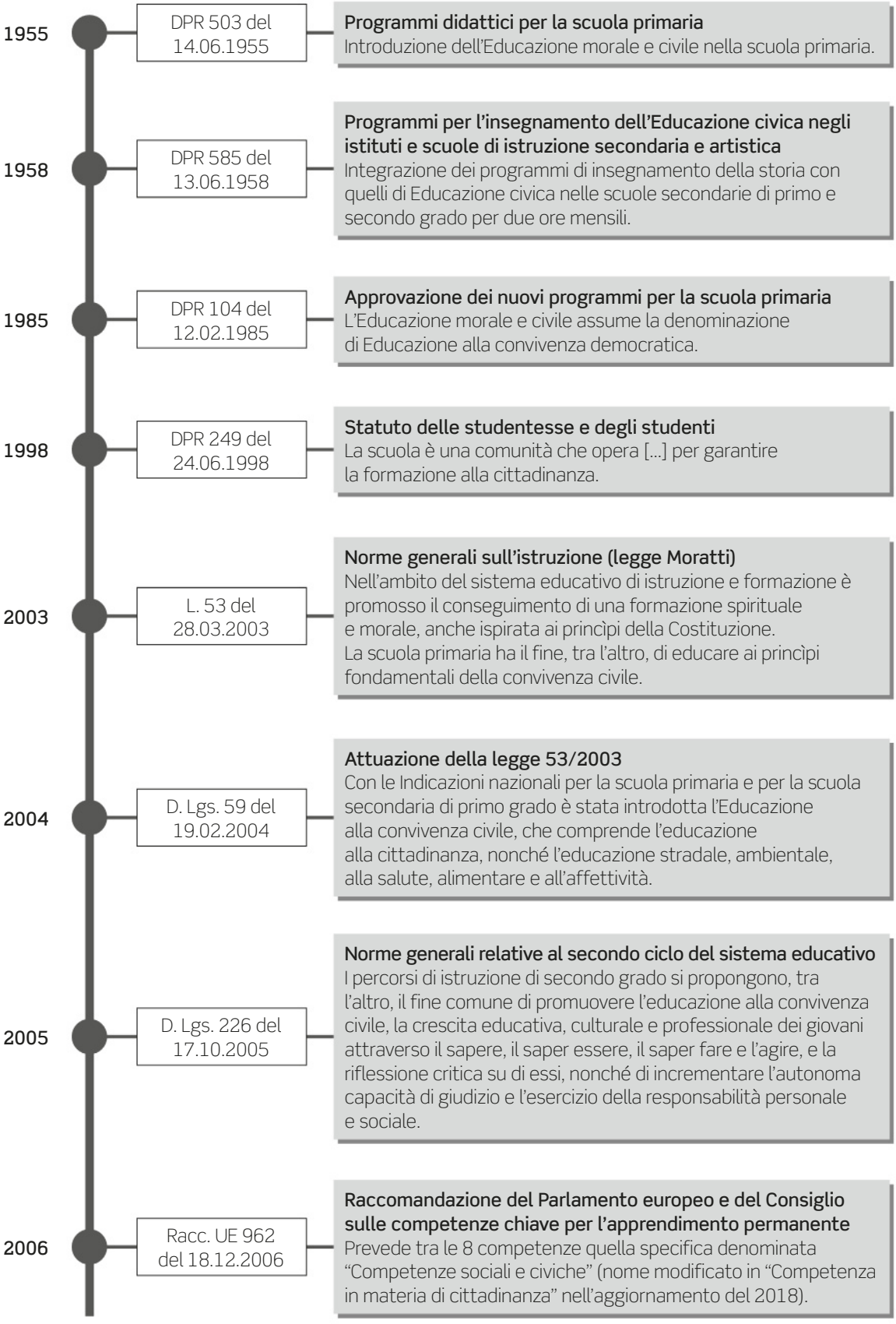
Che cosa ha spinto il legislatore a questa rinnovata attenzione verso tematiche che finora non sono riuscite ad avere un ruolo pienamente riconosciuto negli ordinamenti scolastici?

La nuova proposta, votata quasi all'unanimità dal Parlamento italiano, deriva dalla necessità di riflettere su una realtà come quella attuale sempre più complessa e articolata, su un modello di società segnata dal progressivo **impoverimento della vita civile**, dalla presenza crescente di episodi di razzismo, rifiuto degli immigrati, violenza sulle donne, bullismo, corruzione, problemi legati alla tutela ambientale. Quotidianamente vengono segnalate tristi vicende di cronaca da cui emergono la mancanza di consapevolezza delle regole di condotta del vivere comune da parte dei cittadini, la scarsa attenzione riservata all'affermazione dei diritti e dei doveri fondamentali per l'uomo, l'allontanamento progressivo dalla partecipazione alla vita sociale e politica del Paese, la mancanza di condivisione sulle scelte fondamentali per la costruzione del futuro dell'umanità. Quello che è venuto a mancare, fondamentalmente, è il senso di appartenenza alla comunità, che comporta l'accettazione di regole, princìpi e valori che devono guidare l'esistenza dell'individuo. «*Questo Paese non si salverà, la stagione dei diritti e delle libertà si rivelerà effimera, se in Italia non nascerà un nuovo senso del dovere*», queste le parole che lo stesso Aldo Moro pronunciava nel marzo 1976, due anni prima del suo rapimento e della sua morte, e che risultano ancora attuali nella moderna società.

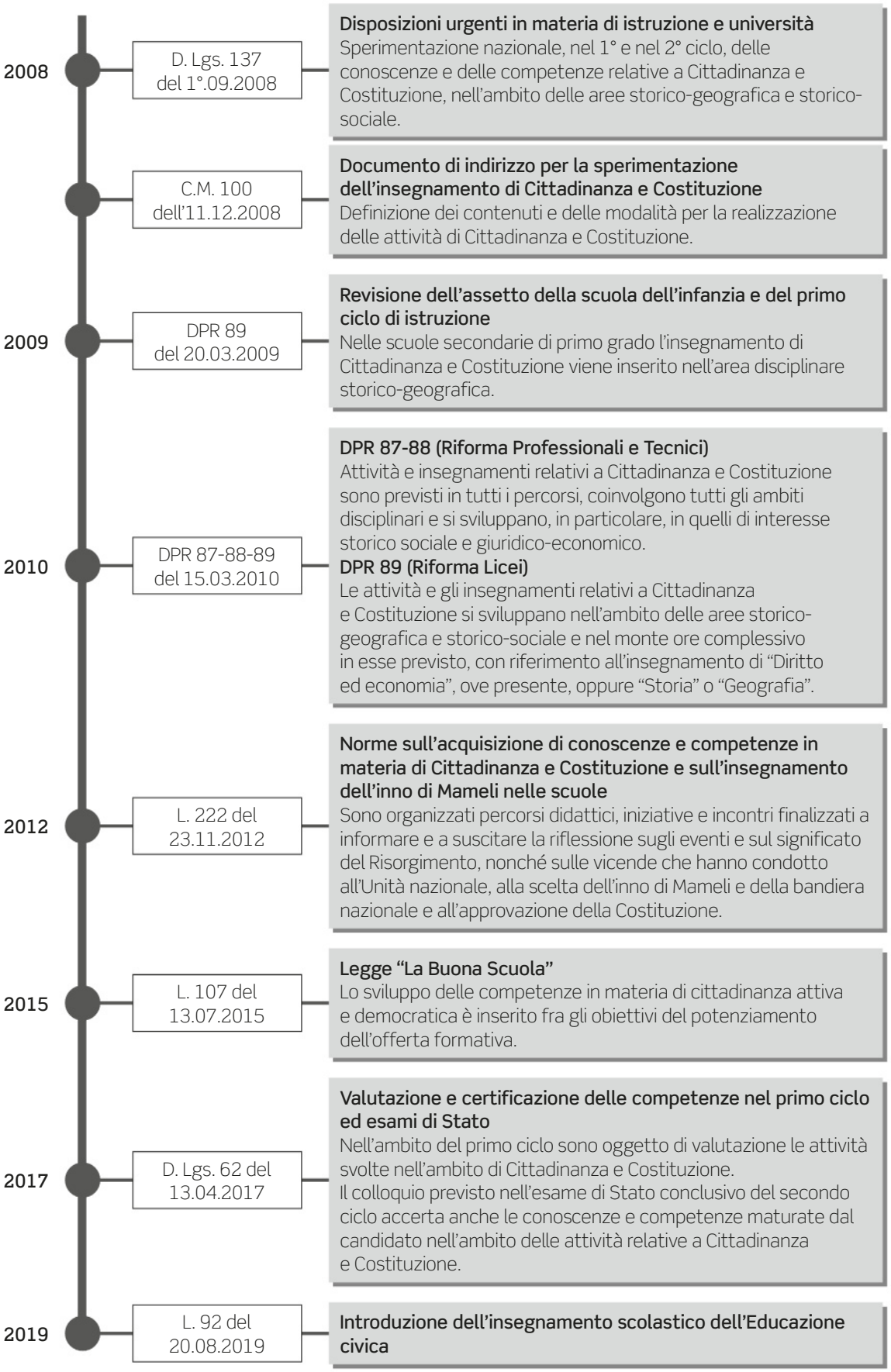
Ne ha parlato anche il presidente della Repubblica **Sergio Mattarella** il 31 dicembre 2018 in occasione del tradizionale discorso di fine anno, esaltando proprio **il valore della "comunità"**: «*Sentirsi "comunità" significa condividere valori, prospettive, diritti e doveri. Significa "pensarsi" entro un futuro comune, da costruire insieme. Significa responsabilità, perché ciascuno di noi è, in misura più o meno grande, protagonista del futuro del nostro Paese.*
Vuol dire anche essere rispettosi gli uni degli altri. Vuol dire essere consapevoli degli elementi che ci uniscono e, nel battersi, com'è giusto, per le proprie idee, rifiutare l'astio, l'insulto, l'intolleranza, che creano ostilità e timore».

È dunque tale urgenza di tornare a riflettere sui valori fondamentali per la vita dei cittadini, accompagnata dalla volontà di superare la fase di emergenza sociale attuale e dalla necessità di conoscere e utilizzare in modo più consapevole i moderni strumenti tecnologici, che deve spingere il mondo della scuola ad accogliere con impegno ed entusiasmo questa nuova (ennesima) sfida.
C'è bisogno di creare le fondamenta per una nuova e più giusta società, in grado di comprendere la complessità del mondo, capire le differenze senza farle diventare motivo di scontro, prestare attenzione al bene e all'interesse comuni, riflettere su alcuni temi cruciali per il futuro dell'umanità, e trasmettere ai giovani i valori necessari per costruire comunità democratiche, solidali ed eque.

2. Un percorso giuridico lungo più di 60 anni



© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up



© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

3. Il contenuto della legge n. 92 del 2019

Il 1° agosto 2019 è stata approvata la legge n. 92 che ha reintrodotto lo studio dell'Educazione civica in tutti gli ordini di scuola.
La legge prevede che la sua decorrenza abbia inizio a partire «*dal 1° settembre del primo anno scolastico successivo all'entrata in vigore della legge*».
Il provvedimento è stato pubblicato sulla G.U. del 21 agosto 2019. Stante la necessità di garantire il periodo di «vacatio legis» (che è generalmente di 15 giorni e che serve ai cittadini per venire a conoscenza della legge), l'entrata in vigore è **slittata al 5 settembre 2019**, ad anno scolastico già iniziato. Questo ha fatto venir meno il presupposto della sua immediata applicabilità e il rinvio a partire dall'anno scolastico 2020/2021.

Caratteristiche fondamentali e organizzative del nuovo insegnamento (art. 2)

c.1	**finalità**	Le istituzioni scolastiche devono promuovere l'**insegnamento trasversale dell'Educazione civica**, che sviluppa la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società, con avvio di iniziative di sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile fin dalla scuola dell'infanzia.
c. 3	**orario**	Per ciascun anno di corso, **l'orario non può essere inferiore a 33 ore annue**, da svolgersi *nell'ambito del monte ore obbligatorio* previsto dagli ordinamenti vigenti. Per raggiungere il predetto orario gli istituti scolastici possono avvalersi della quota di autonomia utile per modificare il curricolo.
c. 4	**docenti**	Nelle **scuole del primo ciclo**, l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica è *affidato, in contitolarità, a docenti* sulla base del curricolo, utilizzando le risorse dell'organico dell'autonomia. Nelle **scuole del secondo ciclo**, l'insegnamento è affidato ai *docenti abilitati all'insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche*, ove disponibili nell'ambito dell'organico dell'autonomia (ove non disponibili l'insegnamento è affidato, come per il primo ciclo, ai docenti in contitolarità).
c. 5	**coordinatore**	Per ciascuna classe è individuato, tra i docenti impegnati nell'insegnamento dell'Educazione civica, un **docente coordinatore**, al quale è affidato il compito di formulare la proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti impegnati nell'insegnamento.
c. 6	**valutazione**	L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica è oggetto di **valutazioni periodiche e finali**.
c. 8	**costo**	Dall'attuazione della legge **non devono derivare incrementi o modifiche dell'organico del personale scolastico, né ore d'insegnamento eccedenti** rispetto all'orario obbligatorio previsto dall'ordinamento. Per lo svolgimento dei compiti di coordinamento non sono previsti compensi, indennità, rimborsi di spese o altri emolumenti, salvo che non vengano fissati all'interno di ciascuna scuola utilizzando le somme assegnate nel fondo per il miglioramento dell'offerta formativa.
c. 9	**abrogazioni**	Sono abrogati alcuni articoli del D.Lgs. 137/2008, convertito nella Legge 169/2008 (introduzione di Cittadinanza e Costituzione), e del D. Lgs. 62/2017 (valutazione di Cittadinanza e Costituzione e valutazione nell'ambito dell'esame di Stato).

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

4. Gli obiettivi di apprendimento

art. 3 – comma 1

a. Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale.
b. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.
c. Educazione alla cittadinanza digitale.

(art. 5) (specificazioni)

a. Credibilità e affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali.
b. Mezzi e forme di comunicazione digitali.
c. Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati.
d. Norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali.
e. Identità digitale.
f. Politiche sulla tutela della riservatezza dei dati personali.
g. Pericoli degli ambienti digitali, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo.
h. Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro.
i. Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.
j. Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie.
k. Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
l. Formazione di base in materia di protezione civile.

art. 3 – comma 2

- Educazione stradale.
- Educazione alla salute e al benessere.
- Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.

art. 4

- Iniziative per lo studio degli statuti delle regioni ad autonomia ordinaria e speciale.
- Diritti e istituti di partecipazione a livello statale, regionale e locale.
- Avvicinamento responsabile e consapevole degli studenti al mondo del lavoro.

art. 8

- Esperienze extra-scolastiche in rete con altri soggetti istituzionali, con il mondo del volontariato e del Terzo settore.
- In collaborazione con i Comuni: funzionamento delle amministrazioni locali e dei loro organi, conoscenza storica del territorio e fruizione stabile di spazi verdi e spazi culturali.

Per ulteriori approfondimenti su competenze e obiettivi di apprendimento si fa rinvio alla prossima pubblicazione delle **Linee guida**, la cui stesura è stata affidata dal Ministro a un apposito Comitato Tecnico Scientifico.

5. La valutazione del nuovo insegnamento

Secondo quanto previsto dalla legge n. 92/2019 l'insegnamento dell'Educazione civica è **oggetto di valutazione periodica e finale** ai sensi della normativa vigente (DPR del 22 giugno 2009 n. 112 e D. Lgs. del 13 aprile 2017 n. 62).
È questa una delle novità più importanti contenute nella legge, che pone alle scuole la necessità di individuare dei criteri di valutazione specifici che tengano conto anche della trasversalità del suo insegnamento.
La legge non contiene indicazioni specifiche sulla valutazione dell'Educazione civica, salvo eventuali novità che dovessero intervenire con l'approvazione delle Linee guida.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

L'assenza di indicazioni, tuttavia, non impedisce alle scuole di fare una riflessione e condividere degli elementi che potrebbero essere oggetto di valutazione, considerato che già da alcuni anni i docenti sono chiamati a valutare, tra le competenze acquisite dagli studenti, quella specifica sulla cittadinanza.
La valutazione della "Competenza in materia di cittadinanza" (così come declinata nell'ultima Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 2018) può rappresentare l'orizzonte di riferimento per i docenti, al fine di dare valore al nuovo insegnamento che deve essere improntato come modello di apprendimento per competenze, organizzato attraverso esperienze condivise con i ragazzi, piuttosto che sulla semplice trasmissione di conoscenze.

Competenza in materia di cittadinanza

(Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018)
La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla **capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale**, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

La competenza in materia di cittadinanza si fonda sulla conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni lavorative, la società, l'economia e la cultura. Essa presuppone la comprensione dei **valori comuni dell'Europa**, espressi nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea.
Comprende la conoscenza delle **vicende contemporanee** nonché l'interpretazione critica dei principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale.
Abbraccia inoltre la conoscenza degli **obiettivi, dei valori e delle politiche dei movimenti sociali e politici oltre che dei sistemi sostenibili**, in particolare dei cambiamenti climatici e demografici a livello globale e delle relative cause.
È essenziale la conoscenza dell'integrazione europea, unitamente alla consapevolezza della diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo. Vi rientra la comprensione delle **dimensioni multiculturali e socioeconomiche delle società europee** e del modo in cui l'identità culturale nazionale contribuisce all'identità europea.
Per la competenza in materia di cittadinanza è indispensabile la capacità **di impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune** o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società.
Ciò presuppone la **capacità di pensiero critico** e abilità integrate di risoluzione dei problemi, nonché la capacità di **sviluppare argomenti** e di **partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità**, oltre che al processo decisionale a tutti i livelli, da quello locale e nazionale a quello europeo e internazionale.
Presuppone anche la capacità di **accedere ai mezzi di comunicazione** sia tradizionali sia nuovi, di **interpretarli criticamente e di interagire con essi**, nonché di comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche.
Il *rispetto dei diritti umani*, base della democrazia, è il presupposto di un atteggiamento responsabile e costruttivo. La partecipazione costruttiva presuppone la disponibilità a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche.
Comprende il *sostegno della diversità sociale e culturale*, della *parità di genere* e della *coesione sociale*, di *stili di vita sostenibili*, della promozione di una *cultura di pace e non violenza*, nonché della disponibilità a *rispettare la privacy* degli altri e a *essere responsabili in campo ambientale*.
L'interesse per gli *sviluppi politici e socioeconomici*, per le *discipline umanistiche* e per la *comunicazione interculturale* è indispensabile per la disponibilità sia a superare i pregiudizi sia a raggiungere compromessi ove necessario e a garantire giustizia ed equità sociale.

Sulla base degli elementi di conoscenza specificati all'interno della legge 92/2019 e della descrizione della competenza da parte del legislatore europeo, si possono definire alcuni indicatori per la valutazione di questo nuovo insegnamento.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

Avendo come punto di riferimento gli elementi tipici delle competenze (conoscenze, abilità e atteggiamenti) si possono indicare i seguenti obiettivi di valutazione:

- impegnarsi con gli altri per conseguire un interesse comune;
- sviluppare il pensiero critico;
- sviluppare argomenti;
- partecipare in modo costruttivo e democratico alle attività della società;
- saper accedere ai mezzi di comunicazione, interpretarli criticamente e saper interagire con essi;
- avere un atteggiamento responsabile e costruttivo.

Di seguito si presenta una possibile griglia di indicatori con la descrizione dei diversi livelli di valutazione.

Indicatori per la valutazione della competenza in materia di cittadinanza

indicatore	descrizione per livelli	valutazione
conoscenza	Lo studente conosce il significato dei principi di democrazia, giustizia, uguaglianza, diritti e doveri dei cittadini, organizzazione della vita degli individui in contesti sociali, economici e culturali. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana.	avanzato 8-9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti principi di organizzazione e convivenza civile e la loro importanza. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana.	intermedio 6-7
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti principi di organizzazione e convivenza civile anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.	base 5
impegno e responsabilità	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	avanzato 8-9-10
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	intermedio 6-7
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.	base 5
partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti.	avanzato 8-9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri.	intermedio 6-7
	L'allievo condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato.	base 5
pensiero critico	Posto di fronte a una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalle sue, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.	avanzato 8-9-10
	In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri.	intermedio 6-7
	L'allievo tende a ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo.	base 5

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

6. Le azioni di accompagnamento

La legge 92/2019 prevede la realizzazione di alcune **misure aggiuntive** per garantire una migliore applicazione del disposto normativo nelle scuole.

- Istituzione presso il ministero dell'Istruzione della **Consulta dei diritti e dei doveri** del bambino e dell'adolescente digitale, costituita in maniera tale da garantire la rappresentanza degli studenti, degli insegnanti, delle famiglie e degli esperti del settore. La Consulta ha lo scopo di diffondere la conoscenza delle attività previste dalla legge e valutare eventuali esigenze di aggiornamento.
- È convocata almeno ogni due anni e presenta periodicamente al ministero una relazione di monitoraggio sullo stato di attuazione della legge.
- Sono stanziati fondi specifici per la **formazione dei docenti** sulle tematiche afferenti all'insegnamento trasversale dell'Educazione civica e ambientale, con inserimento nel Piano nazionale della formazione dei docenti. A tal fine le scuole dovranno effettuare una ricognizione dei loro bisogni formativi e potranno promuovere accordi di rete per tale finalità specifica.
- Rafforzamento della **collaborazione scuola-famiglie**, anche mediante l'integrazione del Patto educativo di corresponsabilità che verrà esteso alla scuola primaria. Sono abolite alcune norme del Regio decreto 26 aprile 1928 n.1297 (Regolamento generale sui servizi dell'istruzione elementare) che riguardano la possibilità di applicare sanzioni agli alunni della scuola primaria.
- Istituzione dell'**Albo delle buone pratiche** di Educazione civica e ambientale, cioè una raccolta di buone pratiche adottate dalle scuole nonché accordi e protocolli sottoscritti dal ministero dell'Istruzione, per l'attuazione delle tematiche relative all'Educazione civica e ambientale e all'Educazione alla cittadinanza digitale, al fine di condividere e diffondere soluzioni organizzative ed esperienze di eccellenza.
- Realizzazione di un **concorso nazionale annuale** per la valorizzazione delle migliori esperienze in materia di Educazione civica e ambientale, al fine di promuoverne la diffusione nel sistema scolastico nazionale.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

La proposta di un curricolo verticale

7. L'organizzazione dei contenuti

A. Determinazione del peso orario

B-C. Distribuzione oraria su cinque anni e scelta dei docenti

D. Costruzione di un curricolo

LA PROPOSTA DI UN CURRICOLO VERTICALE

7. L'organizzazione dei contenuti

Le scuole, nell'ambito di quanto previsto dal Regolamento n. 275/1999 (autonomia scolastica), sono chiamate a determinare, all'interno del Piano triennale dell'offerta formativa, «il curricolo obbligatorio per i propri alunni».
La legge 92/2019 non fornisce indicazioni specifiche circa la costruzione di un curricolo dell'Educazione civica e ambientale, né indica criteri per la suddivisione delle tematiche proposte nei vari ordinamenti e nei diversi anni di corso, tuttavia le scuole, a partire dal prossimo anno, saranno chiamate a definire i contenuti del nuovo insegnamento e a inserirli all'interno della programmazione; dovranno quindi necessariamente fare delle scelte in merito alla sua organizzazione.
Per l'istruzione di secondo grado si può immaginare di realizzare l'intero percorso suggerito dalla legge lungo la durata dei cinque anni. Si avranno così a disposizione 165 ore complessive (33 ore annue per 5 anni) da utilizzare per questo insegnamento.

Per definire l'organizzazione complessiva dell'insegnamento di Educazione civica e ambientale, sui cinque anni, si propone di seguire una procedura di questo tipo:

A. assegnare un "peso" in termini di ore ai diversi obiettivi di apprendimento, così come definiti all'interno della legge (ogni scuola deciderà quante ore assegnare a ciascuna tematica, in modo da coprire le 165 ore complessive);

B. distribuire le tematiche di apprendimento, con le relative ore, così come individuate, tra i cinque anni di corso, tenendo conto della compatibilità degli argomenti proposti con gli insegnamenti presenti all'interno dello specifico indirizzo di studi;

C. individuare quali docenti possono essere coinvolti nell'insegnamento della disciplina (in caso di contitolarità) e scegliere successivamente a quale docente attribuire le singole tematiche;

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

D. costruire un curricolo verticale di Educazione civica e ambientale, in cui siano riepilogate le scelte effettuate, indicando per ciascun anno gli obiettivi di apprendimento, declinati anche in termini di conoscenze e abilità, il numero delle ore, i docenti coinvolti.

Si propongono di seguito alcune tavole rappresentanti le diverse operazioni indicate, con la precisazione che esse rappresentano solo una proposta di metodo, in quanto ciascuna istituzione scolastica può decidere liberamente il peso da attribuire a ciascun nucleo tematico, la ripartizione tra i diversi anni di corso e i docenti a cui assegnare l'insegnamento.

A. Determinazione del peso orario

obiettivo di apprendimento	ore	tot.
1. Elementi fondamentali del diritto	10	45
2. Costituzione	10	
3. Storia della bandiera e dell'inno nazionale	1	
4. Istituzioni dello Stato italiano	14	
5. Studio degli statuti regionali	2	
6. L'Unione europea e gli organismi internazionali	8	
7. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	12	34
8. Tutela del patrimonio ambientale	8	
9. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	8	
10. Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari	6	
11. Nozioni di diritto del lavoro	10	10
Cittadinanza digitale		28
12. *Affidabilità delle fonti*	3	
13. *Forme di comunicazione digitale*	4	
14. *Partecipazione a temi di pubblico dibattito*	6	
15. *Norme comportamentali*	3	
16. *Identità digitale*	3	
17. *Tutela dei dati*	3	
18. *Pericoli degli ambienti digitali*	6	
19. Educazione alla legalità e contrasto delle mafie	6	14
20. Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	8	
21. Educazione alla salute e al benessere		22
22. Norme di protezione civile		
23. Educazione stradale		
24. Esperienze extra-scolastiche	12	12
Totale ore	**165**	**165**

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

B-C. Distribuzione oraria su cinque anni e scelta dei docenti (1. *ipotesi di un* ***Istituto tecnico a indirizzo economico***)

obiettivo di apprendimento	ore	anno di corso					docenti potenziali (in grassetto quello a cui si sceglie di affidare l'argomento)
		1	2	3	4	5	
1. Elementi fondamentali del diritto	10	4		6			**diritto e economia**
2. Costituzione	10	5				5	**diritto**-storia
3. Storia della bandiera e dell'inno nazionale	1	1					**diritto**-storia
4. Istituzioni dello Stato italiano	14					14	**diritto**
5. Studio degli statuti regionali	2					2	**diritto**
6. L'Unione europea e gli organismi internazionali	8					8	**diritto**-storia
7. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	12	6	6				**scienze**
8. Tutela del patrimonio ambientale	8	4	4				**scienze**
9. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	8			4	4		**italiano**-arte
10. Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari	6			3	3		**econ. aziendale**
11. Nozioni di diritto del lavoro	10				10		**diritto-econ. aziendale**
Cittadinanza digitale							
12. *Affidabilità delle fonti*	3	3					**informatica**-diritto
13. *Forme di comunicazione digitale*	4			4			**informatica**-diritto
14. *Partecipazione a temi di pubblico dibattito*	6		6				**informatica**-diritto
15. *Norme comportamentali*	3	3					**informatica**-diritto
16. *Identità digitale*	3		3				**informatica**-diritto
17. *Tutela dei dati*	3		3				**informatica**-diritto
18. *Pericoli degli ambienti digitali*	6	3	3				**informatica**-diritto
19. Educazione alla legalità e contrasto delle mafie	6			4	2		diritto-**italiano**
20. Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	8				4	4	diritto-**italiano**
21. Educazione alla salute e al benessere	10			6	4		scienze - **sc. motorie**
22. Norme di protezione civile	4		4				scienze - **sc. motorie**
23. Educazione stradale	8	4	4				diritto - **sc. motorie**
24. Esperienze extra-scolastiche	12			6	6		(tutti)
Totale ore	**165**	**33**	**33**	**33**	**33**	**33**	

Riepilogo

disciplina	ore	anno di corso 1	2	3	4	5
Italiano	22			8	10	4
Diritto	50	10		6	5	29
Informatica	28	9	15	4		
Scienze	20	10	10			
Economia aziendale	11			3	8	
Scienze motorie	22	4	8	6	4	
Visite guidate	12			6	6	
Totale ore	**165**	**33**	**33**	**33**	**33**	**33**

Il ruolo di docente coordinatore potrà essere affidato ai docenti che hanno il maggior numero di ore nei vari anni di corso, come evidenziato nella tabella di riepilogo.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

B-C. Distribuzione oraria su cinque anni e scelta dei docenti (2. *ipotesi di un* ***Istituto professionale – indirizzo enogastronomia***)

obiettivo di apprendimento	ore	anno di corso					docenti a cui affidare l'argomento (ipotesi)
		1	2	3	4	5	
1. Elementi fondamentali del diritto	6	6					diritto e economia
2. Costituzione	6					6	storia
3. Storia della bandiera e dell'inno nazionale	1					1	storia
4. Istituzioni dello Stato italiano	8					8	storia
5. Studio degli statuti regionali	2					2	storia
6. L'Unione europea e gli organismi internazionali	4					4	diritto e tecn. ammin.
7. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	18	6	6	6*			scienze-sc. alimentazione*
8. Tutela del patrimonio ambientale	8	4	4				scienze
9. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	8			4	4		italiano
10. Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari	10			5	5		diritto e tecn. ammin.
11. Nozioni di diritto del lavoro	10				10		diritto e tecn. ammin.
Cittadinanza digitale							
12. *Affidabilità delle fonti*	3	3					TIC
13. *Forme di comunicazione digitale*	4	4					TIC
14. *Partecipazione a temi di pubblico dibattito*	6		6				TIC
15. *Norme comportamentali*	3	3					TIC
16. *Identità digitale*	3		3				TIC
17. *Tutela dei dati*	3		3				TIC
18. *Pericoli degli ambienti digitali*	6	3	3				TIC
19. Educazione alla legalità e contrasto delle mafie	10			4	4	2	italiano
20. Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	10			3	4	3	italiano
21. Educazione alla salute e al benessere	12			8		4	scienze dell'alimentazione
22. Norme di protezione civile	4		4				sc. motorie
23. Educazione stradale	8	4	4				sc. motorie
24. Esperienze extra-scolastiche	12			3	6	3	(tutti)
Totale ore	**165**	**33**	**33**	**33**	**33**	**33**	

Riepilogo

disciplina	ore	anno di corso 1	2	3	4	5
Italiano	28			11	12	5
Storia	17					17
Diritto e economia	6	6				
TIC	28	13	15			
Scienze	20	10	10			
Scienze dell'aliment.	18			14		4
Diritto e tecn.ammin.	24			5	15	4
Scienze motorie	12	4	8			
Visite guidate	12			3	6	3
Totale ore	**165**	**33**	**33**	**33**	**33**	**33**

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

B-C. Distribuzione oraria su cinque anni e scelta dei docenti (3. *ipotesi di un **Liceo scientifico – opzione Scienze applicate***)

obiettivo di apprendimento	ore	anno di corso					docenti a cui affidare l'argomento (ipotesi)
		1	2	3	4	5	
1. Elementi fondamentali del diritto	5	5					storia
2. Costituzione	8					8	storia
3. Storia della bandiera e dell'inno nazionale	1					1	storia
4. Istituzioni dello Stato italiano	8					8	storia
5. Studio degli statuti regionali	2					2	storia
6. L'Unione europea e gli organismi internazionali	5					5	storia
7. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	12	6	6				scienze
8. Tutela del patrimonio ambientale	12	6	6				scienze
9. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	12			6	6		arte
10. Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari	6			3	3		scienze
11. Nozioni di diritto del lavoro	7				7		alternanza scuola-lavoro (tutor)
Cittadinanza digitale							
12. *Affidabilità delle fonti*	3	3					informatica
13. *Forme di comunicazione digitale*	4			4			informatica
14. *Partecipazione a temi di pubblico dibattito*	6		3	3			informatica
15. *Norme comportamentali*	3	3					informatica
16. *Identità digitale*	3		3				informatica
17. *Tutela dei dati*	3		3				informatica
18. *Pericoli degli ambienti digitali*	6	3	3				informatica
19. Educazione alla legalità e contrasto delle mafie	12			4	4	4	filosofia
20. Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	10			4	3	3	filosofia
21. Educazione alla salute e al benessere	12	3		3	4	2	sc. motorie
22. Norme di protezione civile	5		5				sc. motorie
23. Educazione stradale	8	4	4				sc. motorie
24. Esperienze extra-scolastiche	12			6	6		(tutti)
Totale ore	**165**	**33**	**33**	**33**	**33**	**33**	

Riepilogo

disciplina	ore	anno di corso 1	2	3	4	5
Storia	29	5				24
Informatica	28	9	12	7		
Scienze	30	12	12	3	3	
Filosofia	22			8	7	7
Arte	12			6	6	
Scienze motorie	25	7	9	3	4	2
Alternanza scuola-lavoro	7				7	
Visite guidate	12			6	6	
Totale ore	**165**	**33**	**33**	**33**	**33**	**33**

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

B-C. Distribuzione oraria su cinque anni e scelta dei docenti (4. *ipotesi di un **Liceo delle scienze umane – opzione economico-sociale***)

obiettivo di apprendimento	ore	anno di corso					docenti a cui affidare l'argomento (ipotesi)
		1	2	3	4	5	
1. Elementi fondamentali del diritto	6	6					diritto e economia
2. Costituzione	6					6	diritto e economia
3. Storia della bandiera e dell'inno nazionale	1					1	diritto e economia
4. Istituzioni dello Stato italiano	10					10	diritto e economia
5. Studio degli statuti regionali	2					2	diritto e economia
6. L'Unione europea e gli organismi internazionali	5					5	diritto e economia
7. Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	12	6	6				scienze
8. Tutela del patrimonio ambientale	8	4	4				scienze
9. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	8			4	4		storia dell'arte
10. Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari	8			4	4		diritto e economia
11. Nozioni di diritto del lavoro	10				10		diritto e economia
Cittadinanza digitale							
12. *Affidabilità delle fonti*	3	3					informatica
13. *Forme di comunicazione digitale*	5				5		scienze umane
14. *Partecipazione a temi di pubblico dibattito*	6			6			scienze umane
15. *Norme comportamentali*	3	3					informatica
16. *Identità digitale*	3		3				informatica
17. *Tutela dei dati*	3		3				informatica
18. *Pericoli degli ambienti digitali*	6	3	3				informatica
19. Educazione alla legalità e contrasto delle mafie	10		3	4		3	italiano
20. Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva	14		3	4	4	3	scienze umane
21. Educazione alla salute e al benessere	12	4		5		3	scienze umane
22. Norme di protezione civile	4		4				sc. motorie
23. Educazione stradale	8	4	4				sc. motorie
24. Esperienze extra-scolastiche	12			6	6		(tutti)
Totale ore	**165**	**33**	**33**	**33**	**33**	**33**	

Riepilogo

disciplina	ore	anno di corso 1	2	3	4	5
Italiano	10		3	4		3
Diritto e economia	48	6		4	14	24
Informatica	18	9	9			
Scienze	20	10	10			
Scienze umane	37	4	3	15	9	6
Storia dell'arte	8			4	4	
Scienze motorie	12	4	8			
Visite guidate	12			6	6	
Totale ore	**165**	**33**	**33**	**33**	**33**	**33**

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

D. Costruzione di un curricolo

Una volta stabilita la suddivisione oraria sui cinque anni, e assegnate le varie tematiche ai docenti, ciascun Istituto può procedere con la compilazione del proprio curricolo verticale, all'interno del quale andranno indicate, suddivise per anno, le competenze di riferimento, le conoscenze, le abilità, il monte ore, le metodologie didattiche utilizzabili e i docenti a cui è affidata ciascuna parte dell'insegnamento.
Il curricolo, evidentemente, è diverso per ciascuna scuola, in relazione alle scelte fatte in merito al monte ore per ogni area tematica, alla suddivisione per anno, ai docenti affidatari, alla partecipazione a progetti con soggetti terzi, alle visite guidate sul territorio ecc.

1° ANNO					
competenze per assi culturali	**conoscenze**	**abilità**	**metodologie/attività**	**ore**	**disciplina**
asse storico-sociale: collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	elementi fondamentali del diritto	*in attesa di definizione all'interno delle Linee guida di prossima emanazione*	• lezione frontale • esercitazioni	4	Diritto e economia
	origini della Costituzione italiana; la prima parte della Costituzione		• lezione frontale • analisi di casi • laboratori in classe	5	Diritto e economia
	bandiera e inno nazionale		• attività di ricerca	1	Diritto e economia
	educazione stradale		• analisi di casi in classe • incontro presso il Comando Vigili Urbani	4	.....
asse scientifico-tecnologico: osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile		• lezione frontale • attività di ricerca • compito di realtà	6	.....
	tutela del patrimonio ambientale		• ricerca e studio relativo a beni del territorio	4	.....
asse linguistico: utilizzare e produrre testi multimediali	elementi di cittadinanza digitale		• partecipazione al progetto XXX sul tema del cyberbullismo	9	.....

.....

2° ANNO					
competenze per assi culturali	**conoscenze**	**abilità**	**metodologie/attività**	**ore**	**disciplina**
.....	.....	.....	.....	.....	.....

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

Proposte di attività

8. Quali metodologie utilizzare per l'insegnamento dell'Educazione civica e ambientale?

8.A - 8.B Proposte di attività da svolgere in classe

8. Quali metodologie utilizzare per l'insegnamento dell'Educazione civica e ambientale?

Se si vuole dare valore all'insegnamento dell'Educazione civica e ambientale, se si vogliono davvero coinvolgere gli studenti sulle tematiche individuate, se si vuole evitare di "annoiare" i ragazzi, è necessario utilizzare metodologie che siano il più possibile lontane dalla didattica tradizionale che prevede la classica struttura di "organizzazione della lezione in classe, studio e verifica degli apprendimenti". È opportuno che le lezioni di Educazione civica e ambientale abbiano una connotazione il più possibile pratica, fatta di esperienze, di dibattiti, di attività laboratoriali, di organizzazione di progetti, possibilmente con il coinvolgimento di soggetti esterni che possano dare valore aggiunto alle iniziative intraprese.

Quali strumenti si possono utilizzare?
I docenti possono svolgere attività di tipo partecipativo e laboratoriale in classe, possono organizzare attività di educazione alla legalità secondo esperienze già consolidate nella scuola nel corso degli anni, o anche partecipare a progetti organizzati da soggetti esterni (Ministero, associazioni ambientaliste, enti locali ecc.).

Per quanto riguarda il **recupero delle attività già realizzate all'interno delle scuole**, è opportuno evidenziare che, anche se in modo non strutturato, da sempre le scuole organizzano attività (denominate in vario modo) legate ai temi dell'educazione alla legalità.
Queste attività possono costituire strumento di supporto per realizzare l'insegnamento dell'Educazione civica e ambientale, anche se devono essere sostenute da una migliore strutturazione, che comprenda in questo caso anche il riferimento alle conoscenze da fornire ai ragazzi sulle tematiche affrontate, e una più efficace formalizzazione all'interno di uno specifico curricolo.

Si riportano, a titolo di esempio, alcune indicazioni su progetti che verosimilmente le scuole realizzano da tempo al proprio interno.

- Educazione alla salute
- Violenza sulle donne
- Tutela dell'ambiente
- Forme di discriminazione
- Come si vota
- Lotta alla criminalità
- Fenomeni di corruzione
- Lotta alla povertà e alle disuguaglianze
- Lavoro nero e sfruttamento dei lavoratori
- Libertà di informazione
- Pace nel mondo
- Cooperazione internazionale, commercio equo e solidale
- Processi migratori
- Diritti fondamentali dell'individuo (Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo)
- ecc.

Per trattare di questi temi di solito si utilizzano strumenti diversificati.

- Visite alle istituzioni locali
- Incontri con le forze dell'ordine
- Incontri di testimonianza
- Iniziative di valorizzazione dei beni culturali del territorio (es. Giornate del FAI)
- Partecipazione a programmi europei (scambi linguistici all'estero)
- Partecipazione a manifestazioni a favore della pace
- Visione di film
- Spettacoli teatrali
- Visite a organi giudiziari
- Allestimento di mostre
- Attività di volontariato

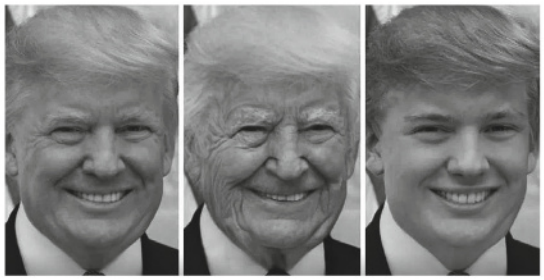
Questi strumenti possono essere ripresi e riorganizzati per costituire elementi di supporto alla didattica dell'Educazione civica e ambientale.

Per quanto riguarda le **attività di partecipazione e laboratorio in classe**, ogni docente può costruire proposte didattiche sulla base delle proprie competenze e attitudini.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

Si può immaginare di utilizzare la lettura di notizie di cronaca (anche attraverso internet) per avviare dibattiti in classe, simulare la soluzione di casi pratici, fare attività di ricerca sulla rete per costruire prodotti comunicativi, svolgere esercitazioni su situazioni di vita quotidiana (per esempio quanto si consuma e quanto si spreca all'interno delle famiglie), fare indagini per analizzare i comportamenti dei giovani sui social network ecc.
Molti strumenti di supporto sono rinvenibili anche all'interno dei libri di testo, di cui si riportano di seguito alcuni esempi.

A. Il caso "FaceApp"



FaceApp è una applicazione per dispositivi mobili che consente all'utente di cambiare il proprio volto, simulando un'**immagine invecchiata**, oppure ringiovanita, oppure trasformata in altro sesso, applicando il trucco, cambiando il colore dei capelli ecc.

L'applicazione è stata realizzata nel 2017 da una società russa, disponibile in versione sia free, sia a pagamento, ma è nell'estate del 2019 che il fenomeno diventa una vera e propria mania grazie all'uso che di essa hanno fatto diverse personalità del mondo sportivo, dello spettacolo, influencer ecc. che hanno postato la loro immagine invecchiata suscitando la curiosità di milioni di utenti che hanno deciso così di scaricare l'app per vedere come poteva essere il loro volto da settantenni.
In poco tempo l'applicazione ha raggiunto i primi posti nelle classifiche di quelle più scaricate in diversi Paesi del mondo.
A differenza di altre applicazioni, in cui sono utilizzate ugualmente le foto, FaceApp non utilizza dei filtri, ma un algoritmo che analizza i volti e li modifica grazie a un sistema di intelligenza artificiale.

Sappiamo utilizzare la rete internet in modo consapevole?

Conosciamo i rischi legati a un uso illegittimo dei nostri dati?

Quanto è importante pubblicare le proprie foto sui social network?

VORREI MA NON POSTO

Tutto questo navigare senza trovare un porto
Tutto questo sbattimento per far foto al tramonto
Che poi sullo schermo piatto non vedi quanto è profondo
E poi, lo sai, non c'è
Un senso a questo tempo che non dà
Il giusto peso a quello che viviamo
Ogni ricordo è più importante condividerlo
Che viverlo
Vorrei ma non posto

Fedez, J-Ax

Dati personali fuori controllo

Nel mondo digitale di oggi, la diffusione dei nostri dati personali - e delle nostre attività online - è stata fuori controllo per un lungo periodo. In generale siamo consapevoli dei crimini informatici e dei rischi che riguardano il furto dei dati e delle identità, ma secondo una nuova ricerca di Kaspersky Lab le persone stanno adottando un atteggiamento troppo ingenuo nei confronti della protezione dei propri dati.

64% dei cittadini europei non sono consapevoli del luogo di salvataggio dei propri dati personali

45% meno della metà delle persone ripone fiducia nelle grandi aziende per quanto riguarda la protezione dei propri dati personali

39% dei genitori non sa che tipo di dati personali stanno condividendo online i loro figli

36% solo un terzo delle persone coinvolte nella ricerca ritiene che i propri dati personali siano sicuri sui social media

30% un terzo delle persone non protegge i propri dispositivi con software di sicurezza

Le statistiche derivano da una ricerca condotta online e commissionata da Kaspersky Lab nel 2018 che ha coinvolto circa 7.000 utenti in tutta Europa. Fonte: AO Kaspersky Lab.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

FaceApp e i rischi sulla privacy

L'utilizzo dell'applicazione FaceApp presenta criticità molto rilevanti sotto il profilo della tutela della privacy, e soprattutto è in contrasto con quanto stabilito nel recente Regolamento UE 679/2016 (GDPR).
Attraverso l'uso dell'applicazione la società russa che l'ha sviluppata ottiene la disponibilità di dati personali degli utenti, che scaricano l'app sul proprio telefono cedendo informazioni relative alla propria identità e dati contenuti sul telefono.
Una prima criticità consiste nell'assenza dell'informativa sulla privacy (privacy policy), che può essere rintracciata solo dopo una ricerca approfondita; una volta trovata, si evidenzia come al suo interno non è possibile sapere chi è il titolare del trattamento dei dati raccolti e come contattarlo per ottenere informazioni, né chi sia il Responsabile della protezione dei dati (DPO), figure previste dalla normativa in materia di privacy.
Le finalità del trattamento non sono indicate in maniera trasparente e non vi è alcun riferimento al fatto che i dati raccolti possono servire per costruire il "profilo" dell'utente.
Altro aspetto in contrasto con le indicazioni del Regolamento europeo è la circostanza che i dati raccolti vengano trasferiti in Paesi al di fuori dell'Unione europea, molto probabilmente in Russia, e che gli stessi possano essere ceduti ad altri soggetti, senza poter conoscere il periodo di tempo in cui rimarranno conservati.

A fronte di tutte queste violazioni viene da chiedersi: cosa fa FaceApp con i dati biometrici che raccoglie?
In poco tempo FaceApp ha raccolto i dati di milioni di persone (30 milioni nel solo mese di luglio 2019) relativi al proprio volto (ossia quelli con il massimo grado di identificabilità) mettendoli a disposizione di un soggetto non chiaramente identificato che ha ottenuto, senza alcuno sforzo e rispetto delle norme, e senza alcuna garanzia per gli interessati, preziosissime informazioni che può utilizzare per creare modelli per riconoscimento facciale, banche dati per analisi e ricerca e commercializzazione di informazioni dal valore inestimabile, che possono essere ceduti a terzi in cambio di notevoli somme di denaro per fini pubblicitari, realizzando una "scansione" di massa i cui effetti sono ancora tutti da scoprire.
Tutto questo è reso possibile grazie alla irrefrenabile tendenza degli utenti a utilizzare le nuove applicazioni senza preoccuparsi troppo delle loro finalità e di dove finiscono i propri dati, e anche grazie all'inattività delle autorità di fronte a tali violazioni.

Fonte: tratto, con adattamenti, da www.altalex.com

PROPOSTE DI ATTIVITÀ

Diffusione dei dati online

Con uno studio condotto su oltre 7.000 consumatori in tutta Europa, la società russa per le soluzioni di **sicurezza informatica** Kaspersky si è accorta che le persone in Rete hanno completamente **perso il controllo** dei propri dati personali. In pratica, non ci sono conoscenze a sufficienza per proteggere e monitorare le **informazioni personali su internet**.
Secondo la ricerca, il 64% degli utenti non conosce esattamente dove vengono archiviati i loro dati personali, mentre il 39% dei genitori intervistati non sa nemmeno quali dati vengono condivisi online dai propri figli. L'88% degli intervistati si preoccupa del possibile uso illegale dei propri dati, e il 57% si sente spaventato e stressato pensando alla possibilità che i propri dati finanziari vengano violati.

Quali sono i dati che gli europei hanno inserito maggiormente online?
Stando alla ricerca le informazioni più ricorrenti, fornite soprattutto sui social network, sono: indirizzi email, numeri di telefono, luogo di lavoro e date di nascita. Tali informazioni, da sole, sono sufficienti a un hacker per rubare un'identità o un account sui social network e utilizzare tali profili per attività illecite.

Fonte: https://tecnologia.libero.it

Dopo aver letto i materiali proposti esegui quanto richiesto.
1. Riassumi in 4-5 righe le caratteristiche della applicazione descritta nel testo.
2. Perché l'utilizzo di questa applicazione può costituire un rischio per gli utenti?
3. Quanti sono gli europei che si preoccupano del possibile uso illegale dei propri dati?
4. Racconta qual è il tuo atteggiamento in merito alla privacy quando navighi in rete.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

Educazione alla cittadinanza globale

B. I conflitti legati al controllo dell'acqua

A partire dagli anni '70 la progressiva presa di coscienza dei problemi legati all'ambiente ha fatto nascere un forte dibattito sul futuro del pianeta, che ha coinvolto organizzazioni internazionali, movimenti di opinione, governi e studiosi.
Si parla sempre più, nella società attuale, di **sviluppo sostenibile**, cioè di sistemi in grado di far convivere le esigenze di crescita economica con quelle di sviluppo umano e sociale, di qualità della vita e di salvaguardia del pianeta, in modo da costruire una società più equa, sana e armoniosa per tutti.
Sulla base di queste considerazioni, il 25 settembre 2015, le Nazioni Unite hanno approvato l'**Agenda Globale per lo sviluppo sostenibile**, che comprende **17 Obiettivi di sviluppo sostenibile** (*Sustainable Development Goals* – SDGs nell'acronimo inglese), suddivisi in 169 Target da raggiungere entro il 2030.
Tutti i Paesi sono chiamati a contribuire allo sforzo di portare il mondo verso un modello più sostenibile, impegnandosi con una propria strategia che sia in grado di raggiungere gli obiettivi indicati sotto il monitoraggio dell'Onu.
L'obiettivo n. 6 è quello riferito a **Acqua pulita e servizi igienico-sanitari**, la cui azione mira a garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico sanitarie.

Di quanta acqua disponiamo, e per quali usi?
Il 71% della superficie terrestre è coperto da acqua ma il 97% di quest'acqua è salato e soltanto il restante 3% proviene da ghiacciai, nevi perenni, falde sotterranee e acque superficiali. Di questa percentuale solo l'1% è acqua accessibile per uso umano.
L'acqua viene utilizzata per il 70% in agricoltura, per il 20% nell'industria e per il 10% per gli usi civili. Sono le produzioni agricole quelle che consumano oltre i due terzi della disponibilità idrica, ma anche i prelievi per le produzioni industriali, pur essendo in termini quantitativi di gran lunga inferiori a quelli agricoli, sono altrettanto problematici, in quanto i loro scarichi, così come quelli urbani, ne pregiudicano la qualità riducendo la disponibilità di quella pulita e di quella potabile.

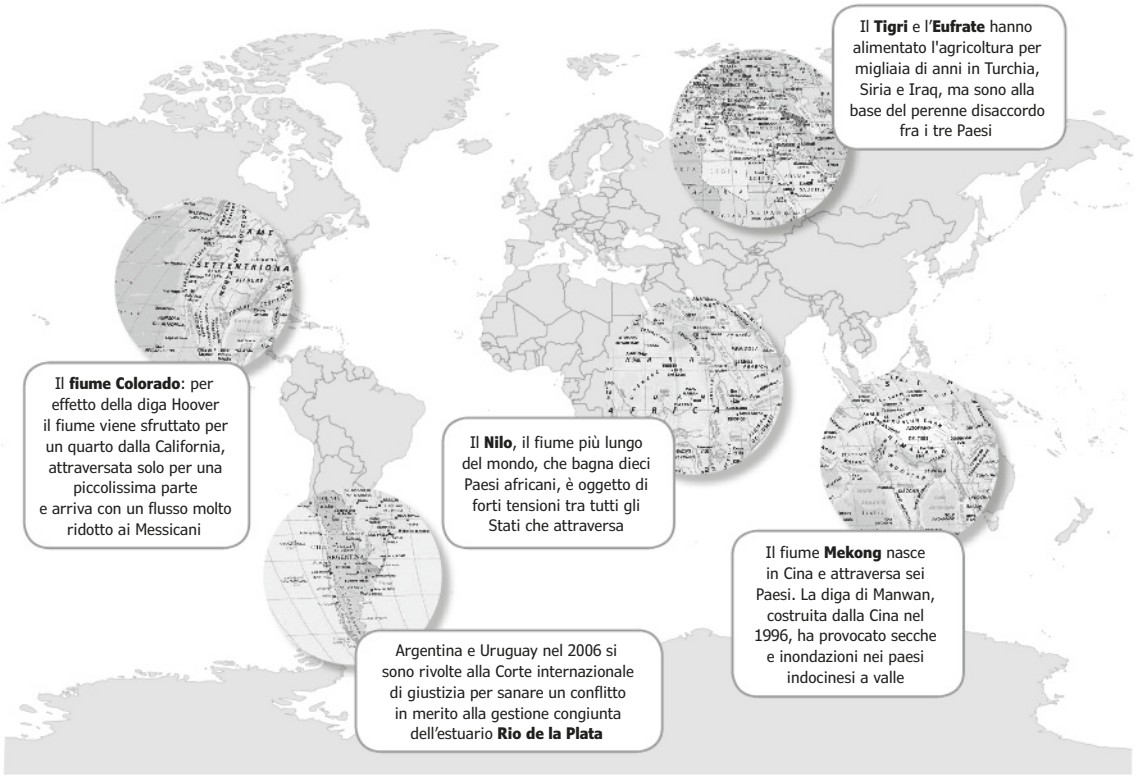
Nello stesso tempo, secondo le previsioni contenute nel Rapporto Mondiale delle Nazioni Unite sullo Sviluppo delle Risorse Idriche 2018, tra il 2011 e il 2050 la popolazione mondiale dovrebbe crescere del 33%, passando da 7 a 9,3 miliardi, e nello stesso periodo la domanda di prodotti alimentari crescerà del 60%. Inoltre, secondo le proiezioni, il numero di residenti in aree urbane dovrebbe quasi raddoppiare, passando da 3,6 miliardi nel 2011 a 6,3 miliardi nel 2050, con 2,3 miliardi di persone in più che vivranno in aree caratterizzate da una grave carenza di risorse idriche, in particolare in Africa settentrionale e meridionale e in Asia meridionale e centrale.

Mappa del rischio idrico

Fonte: World resource institute

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up

Le acque contese
Sono **343** le guerre dell'acqua (**water conflict**) censite dal Pacific Institute della California.



Il conflitto in Medio Oriente
Le guerre per l'"oro blu" incendiano da sempre un Medio Oriente assetato: in Mesopotamia, "Terra tra due fiumi", il Tigri e l'Eufrate, l'acqua è un obiettivo strategico. Uno dei primi bersagli dell'Isis nella sua avanzata del 2014 in Iraq e in Siria sono state le dighe sul Tigri e l'Eufrate. In Mesopotamia l'acqua può diventare persino più importante del petrolio. Il 98% dell'acqua dolce in Iraq viene da questi due fiumi ma la loro portata è in declino a causa della siccità, del cambiamento climatico, dell'impoverimento delle risorse, della crescita della popolazione. E in più c'è un problema fondamentale: il 90% dell'acqua dell'Eufrate e il 50% di quella del Tigri hanno origine in Turchia. In sostanza la Turchia controlla i rubinetti della sicurezza idrica e alimentare di 60 milioni di persone. Dagli anni Sessanta a oggi la Turchia ha realizzato 140 dighe sul corso del Tigri e dell'Eufrate. Il flusso dell'acqua che arriva in Siria e Iraq in questi anni si è ridotto di un terzo: è chiaro che non si tratta soltanto di gestione delle risorse idriche, in gioco c'è il potere e il controllo di un'intera regione che coincide quasi del tutto con quella abitata storicamente dai curdi. L'idro-politica, la gestione dell'acqua, è forse l'arma più acuminata ed efficace in mano a Erdogan e alla Turchia per condizionare quanto avviene ai confini con la Siria e l'Iraq.

Fonte: www.ilsole24ore.com

Attività didattiche
Fai una ricerca su internet per verificare quali sono le guerre più importanti legate al tema dell'acqua, e indicane almeno una decina. Scegli una delle aree contese e realizza una presentazione in cui evidenzi le cause che hanno scatenato il conflitto nell'area.
Secondo alcuni l'acqua, essendo un bene sempre più scarso, deve essere considerata un bene economico, con un suo valore di mercato, determinato dai costi necessari per captarla, distribuirla e depurarla. Attribuire all'acqua un valore consentirebbe anche di evitare gli sprechi. Altri ritengono che l'acqua, essendo un diritto fondamentale per le persone, debba essere garantita a tutti e quindi slegata dalle logiche di mercato, che rischierebbero di escludere dal servizio le famiglie meno abbienti e quelle comunità che possono avere necessità di maggiori investimenti. Tu che cosa pensi di queste due posizioni? Esprimi la tua opinione in merito.

© 2020 Rizzoli Libri S.p.A. • Aime – Pastorino • #cittadino up