

ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"
Via Artigianato, 13 – Colleferro (RM)
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE A.S. 2025/2026

Indirizzo: Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Classe: III – A

Articolazione: Enogastronomia

Materia: Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente: Silvia Ferrazza

Obiettivi didattici: Il corso ha come obiettivo quello di far acquisire agli alunni le competenze e gli strumenti necessari in modo che possano:

- * agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- * controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- * correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Metodologia e strumenti di lavoro: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali, anche attraverso l'ausilio di mappe concettuali. Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione – volume 3" di Machado – Poseidonia e delle dispense.

Verifiche di apprendimento e valutazione: Le verifiche di apprendimento saranno periodiche, composte di prove orali (interrogazioni, domande dal posto, anche attraverso brevi interventi durante le lezioni) e scritte (test a risposta mista, elaborati scritti, esercitazioni in classe). Le verifiche verranno poste in modo da saggiare sia le conoscenze di base della materia che le conoscenze acquisite dagli alunni. Per quanto riguarda la valutazione, si terrà conto anche della partecipazione in classe, dello svolgimento dei compiti a casa e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

UDA I: I fondamenti delle Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
<i>Competenze:</i> Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.	
<i>Abilità:</i> Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	
Modulo 1: Macronutrienti	I macronutrienti: glucidi, lipidi e proteine.
Modulo 2: Micronutrienti	I micronutrienti: sali minerali e vitamine. L'acqua.
UDA II: La merceologia alimentare	
<i>Competenze:</i> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	
<i>Abilità:</i> Selezione e trasformazione delle materie prime. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	
Modulo 3: Alimenti del Gruppo I	Il frumento e i suoi derivati: la pasta e il pane. Il riso. Il mais.
Modulo 4: Alimenti del Gruppo II	I prodotti ortofrutticoli.
Modulo 5: Alimenti del Gruppo III	Il latte. Lo yogurt. I formaggi.
Modulo 6: Alimenti del Gruppo IV	Le uova. La carne e i suoi derivati. I prodotti ittici. I legumi.
Modulo 7: Alimenti del Gruppo V	Il burro. Lo strutto. L'olio d'oliva.
Modulo 8: Alimenti accessori	Condimenti.
Modulo 9: Bevande	Bevande analcoliche e alcoliche. Bevande nervine.

Colleferro, 6/10/2025



Istituto Giovanni Falcone

Anno scolastico 2025/26

Libro: Nuovo chef e Tecniche di cucina e pasticceria

Docente: D'Emilia Luca

Classe :3 cucina

OBBIETTIVO

La didattica ha la finalità di fornire agli alunni una conoscenza tecnica pratica di buon livello, per indirizzarli nell'inizio del loro percorso lavorativo.

Metodologia

Le lezioni verranno suddivise in due percorsi .Il percorso tecnico con l'ausilio dei libro di testo e la partecipazioni a corsi con specialisti del settore.

Il percorso pratico nel laboratorio della scuola , con l'ausilio del prof. di sala e vendita per iniziare una conoscenza base di abbinamento cibo-vino. Nel percorso verranno effettuate anche ore di pcto dove l'alunno farà ore di pratica in strutture esterne.

Programma teorico

- Haccp
- Sicurezza sul lavoro
- L'organizzazione dei servizi di cucina
- L'offerta della ristorazione
- I menu
- Gli acquisti in cucina
- Il food cost
- La cucina regionale
- Gli alimenti
- I cinque sensi
- La qualità alimentare
- Il cioccolato
- Le portate dagli antipasti al dolce
- Come si legge una comanda di servizio
- I tempi del servizio

PROGRAMMA PRATICO

- Paste fresche acqua e farina, all'uovo, colorate
- Paste ripiene
- Pasta gratinata
- Salse di pesce, carne e vegetariana
- Cottura a bassa temperatura
- Secondi piatti di carne e pesce
- Antipasti composti
- Dolci composti
- Torte
- Semifreddi
- Pane, pizza e focacce
- Dolci al cucchiaio
- La comunicazione tra cucina e sala durante il servizio
- Controllo del magazzino con il metodo FIFO
- L'approvvigionamento

VALUTAZIONE

La valutazione si svolgerà in tre prove scritte per quadrimestre alternate ad interrogazioni orali in classe o durante la lezione in laboratorio. Verrà presa in considerazione la partecipazione ,il lavoro in brigata, il problem solving e si focalizzerà sulle acquisizioni del percorso dell'anno scolastico.

15/09/2025

Luca D'Emilia



Programma svolto Diritto e tecniche della struttura ricettiva
Classe 3° IPSEOA (ENO)
Anno scolastico 2025-26

Materia: Discipline Giuridiche ed Economiche

Docente: NECCI ELISABETTA

Libro di testo (Gestire le imprese ricettive up n.1) S.Rascioni-F.Ferriello

MODULO A: Il turismo e il mercato turistico

Lezioni:

1. Il turismo
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
- 4. Il mercato turistico**

MODULO C: La costituzione e la gestione dell'impresa

Lezioni:

1. L'attività economica e l'azienda
2. La forma giuridica dell'impresa
3. Le norme sulla costituzione dell'impresa
4. La gestione dell'impresa

MODULO D: I documenti delle operazioni di gestione

Lezioni:

1. La fattura -Il documento di trasporto (Ddt). L'Imposta sul Valore Aggiunto -Il documento commerciale
2. I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario
3. Gli assegni Le carte di debito e le carte di credito
4. I servizi bancari di incasso elettronico
5. Le cambiali

MODULO E: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative

Lezioni:

1. Le imprese di viaggio
2. Le Agenzie di viaggio
3. I tour operator e i tour organizer
4. Le imprese ricettive
5. La gestione delle imprese ricettive
6. Le imprese ristorative
7. La gestione delle imprese ristorative
8. L'analisi dell'andamento della gestione

Colleferro 12.09.2025

Prof. Elisabetta Necci



Programma svolto Diritto e tecniche della struttura ricettiva
Classe 3° IPSEOA (ENO)
Anno scolastico 2025-26

Materia: Discipline Giuridiche ed Economiche

Docente: NECCI ELISABETTA

Libro di testo (Gestire le imprese ricettive up n.1) S.Rascioni-F.Ferriello

MODULO A: Il turismo e il mercato turistico

Lezioni:

1. Il turismo
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
- 4. Il mercato turistico**

MODULO C: La costituzione e la gestione dell'impresa

Lezioni:

1. L'attività economica e l'azienda
2. La forma giuridica dell'impresa
3. Le norme sulla costituzione dell'impresa
4. La gestione dell'impresa

MODULO D: I documenti delle operazioni di gestione

Lezioni:

1. La fattura -Il documento di trasporto (Ddt). L'Imposta sul Valore Aggiunto -Il documento commerciale
2. I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario
3. Gli assegni Le carte di debito e le carte di credito
4. I servizi bancari di incasso elettronico
5. Le cambiali

MODULO E: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative

Lezioni:

1. Le imprese di viaggio
2. Le Agenzie di viaggio
3. I tour operator e i tour organizer
4. Le imprese ricettive
5. La gestione delle imprese ricettive
6. Le imprese ristorative
7. La gestione delle imprese ristorative
8. L'analisi dell'andamento della gestione

Colleferro 12.09.2025

Prof. Elisabetta Necci



ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

CLASSE: III A ENOGASTRONOMIA

A.S. 2025/2026

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRO DI TESTO:

E. Assirelli, A. Vetri, “Flavours – English for cooking and service”, Rizzoli Languages

OBIETTIVI

L’azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza intermedia della lingua inglese. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza le lingue) e la conoscenza degli elementi prioritari della cultura anglosassone, modi di dire, usanze e costumi tipici. La parte legata alla lingua e alla grammatica andrà di pari passo a uno studio basilare della cucina tipica anglosassone in relazione al corso di studi.

METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, interazione e ampliamento del lessico. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l’insegnante attraverso l’interpretazione di ruoli relativi all’argomento studiato. Durante le lezioni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi, video) tramite l’ausilio di cd audio volti a potenziare le abilità di comprensione della lingua parlata, verranno simulate situazioni reali in cui gli studenti potrebbero imbattersi con l’obiettivo di ampliare il lessico ed esercitarsi nell’interazione orale, verranno svolti esercizi di produzione scritta per migliorare le capacità nella lingua scritta.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione avverrà attraverso 3 prove scritte nel primo quadrimestre e 3 prove scritte nel secondo. Verranno effettuate, inoltre, verifiche orali (interrogazioni, domande dal posto). La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l’impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

CONTENUTI

Unit 0 – *Let’s start*

- Types of restaurants and bars

Unit 1 – *Being a cook*

- The cook's uniform
- The chef's hat
- Personal hygiene
- The kitchen brigade
- The Michelin restaurant rating system

Unit 2 – *The kitchen*

- Kitchen areas and equipment

Unit 3 – *Ingredients*

- Food ingredients: vegetable- and animal-origin ingredients (vegetables, fruit, pulses, cereals, herbs, spices, meat, fish, eggs, milk and dairy products)

Unit 4 – *Cooking processes*

- Food preparation techniques
- Cooking methods

Unit 5 – *Meals and menus*

- Daily meals (breakfast, brunch, lunch and dinner)
- Types of menus
- Special menus

Unit 12 – *Food and health*

- The Eatwell guide
- Food groups
- The Mediterranean Diet Pyramid
- Food allergies and intolerances

Unit 13 – *Food safety and hygiene*

- Food contamination
- Food poisoning
- Food preservation
- HACCP

Unit 14 – *Think globally, eat locally*

- Sustainable food and organic food
- 0 km food
- Slow food movement

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENO GASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ISTITUTO " G. FALCONE " - COLLEFERRO (RM)**

PROGRAMMA DI STORIA

a.s 2025/2026

INSEGNAMENTO DI STORIA

CLASSE TERZA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1 MEDIOEVO

- . SISTEMA FEUDALE
- . LA NASCITA DELLE CITTA' E DEI COMUNI
- . SCONTRO TRA CHIESA E IMPERO

2 IMPERO DI FEDERICO II

- . MONARCHIE EUROPEE
- . IL REGNO DI SICILIA

3 DAL MEDIOEVO ALL'ETA' MODERNA

- . LA RISCOPERTA DEI CLASSICI : L'UMANESIMO
- . IL RINASCIMENTO
- . LE SCOPERTE GEOGRAFICHE
- . LA RIFORMA PROTESTANTE E LA CONTRO - RIFORMA CATTOLICA
- . IL CINQUECENTO L'EUROPA E I NUOVI MONDI

4 IL SEICENTO

- . CRISI E TRASFORMAZIONI
- . LA GUERRA DEI TRENT'ANNI
- . LA RIVOLUZIONE SCIENTIFICA

LIBRO DI TESTO:

GIOVANNI BORGOGNONE, DINO CARPANETTO, *ABITARE LA STORIA 1. DAL MILLE ALLA META' DEL SEICENTO*. EDIZIONI SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI, MILANO 2020

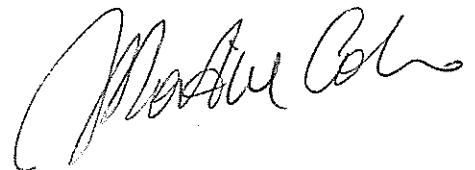
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- . CONOSCERE I PRINCIPALI AVVENIMENTI STORICI E LE PROBLEMATICHE AD ESSI CONNESSE DAL SECOLO X AL SECOLO XVI IN ITALIA E IN EUROPA
- . STABILIRE LE RELAZIONI TRA I VARI AVVENIMENTI STORICI
- . COLLOCARE TALI AVVENIMENTI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO

Colleferro, 15 Settembre 2025

DOCENTE

Martina Calvano



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA
" G.FALCONE"-COLLEFERRO(RM)

PROGRAMMA DI ITALIANO

a.s. 2025/2026

INSEGNAMENTO DI ITALIANO

CLASSE TERZA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA IPSEO A

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1 CAPOSALDI DELLA LETTERATURA OCCIDENTALE

- CONTESTO STORICO
- LINGUA D'OC E D'OI
- LA CORTE DI FEDERICO II DI SVEVIA
- NASCITA DELLO STIL NOVO
- GUIDO GUINIZZELLI
- GUIDO CAVALCANTI

2 DANTE IL PADRE DELLA LINGUA ITALIANA

- CONTESTO STORICO FIORENTINO
- VITA E PENSIERO
- OPERE
- DIVINA COMMEDIA

3 PETRARCA

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

4 BOCCACCIO

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

5 IL QUATTROCENTO

- RINASCIMENTO
- CONTESTO STORICO
- CENNI FILOSOFICI

6 MACHIAVELLI

- VITA
- PENSIERO
- "IL PRINCIPE"

7 ACCENNO LE "CROCIATE"

8 ARIOSTO

- VITA

- PENSIERO
- "L'ORLANDO FURIOSO"

9 TASSO

- VITA
- PENSIERO
- "LA GERUSALEMME LIBERATA"

10 CUCINA MEDIEVALE E RINASCIMENTALE

LIBRO DI TESTO

Roncoroni A, Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *la mia letteratura. Dalle origini al cinquecento.*
Signorelli Scuola Mondadori, Milano , 2020

Roncoroni A., Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *La mia letteratura. Dante Alighieri. Divina Commedia,*
a cura di Re S., Signorelli Scuola Mondadori, Milano, 2020

FINALITA' GENERALI

- Sviluppare nello studente il gusto per la letteratura
- Utilizzare il lessico in modo consapevole ed appropriato
- Leggere e comprendere testi narrativi, poetici
- Realizzare testi corretti ed aderenti alla traccia

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ASCOLTARE

Ascoltare e comprendere un testo orale

PARLARE

Parlare in forma corretta ed adeguata alla situazione comunicativa

Fare interventi coerenti all'argomento trattato

Saper partecipare a un dibattito

LEGGERE

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo

Saper contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

SCRIVERE

Saper scrivere testi in maniera corretta nella forma e coerente con la traccia data

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE

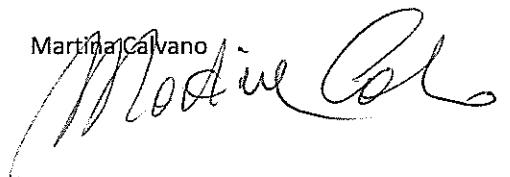
Comprendere i fenomeni letterari

Saper distinguere i diversi movimenti letterari e generi letterari

Colleferro, 15 settembre 2025

La docente

Martina Calvano



PROGRAMMA DI MATEMATICA

Anno Scolastico 2025/2026

Classe: III A IPSEO A ENOGASTRONOMIA

Docente: Ilaria Passetti

Metodologia didattica:

Lezioni frontali: teoria ed esercitazioni. Analisi dei problemi e delle soluzioni proposte. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche ed attitudini.

Strumenti:

Gli strumenti che si utilizzeranno saranno: lavagna, libri di testo ed eventuali appunti preparati dall'insegnante sulla base dei bisogni della classe e delle sue caratteristiche

. Verifiche e valutazioni:

Si espliciteranno in prove scritte , interrogazioni, verifiche del lavoro personale.

OBIETTIVI

- Saper risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado
- Saper scrivere l'equazione di una retta conoscendo i suoi parametri
- Individuare le intersezioni tra rette
- Saper scrivere l'equazione di una circonferenza conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra circonferenza e retta.
- Saper scrivere l'equazione di una parabola conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra parabola, circonferenza e retta

COMPETENZE TECNICHE

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico
- Rappresentare rette, circonferenze, parabole sul piano cartesiano
- Confrontare ed analizzare le caratteristiche geometriche delle curve studiate, individuando le differenze a livello algebrico.
- Individuare le strategie adeguate per la risoluzione dei problemi (problemsolving).

Unità Didattica 1

“Equazioni di II° grado”

Le Equazioni di II° grado;

I problemi di II° grado;

I sistemi di secondo grado.

Unità Didattica 2

“Disequazioni di II° grado”

Le Disequazioni di II° grado;

Il segno di un trinomio di secondo grado;

I sistemi di disequazioni di II° grado.

Unità Didattica 3

LA RETTA

Definizione di Retta;

Il Piano Cartesiano;

Il Punto Medio di un segmento;

Come scrivere l’equazione di una Retta;

La distanza di un punto da una retta.

Unità Didattica 4

LA PARABOLA

Definizione di Parabola;

La parabola con asse parallelo all’asse y;

La parabola con asse parallelo all’asse x;

Come ricavare l’equazione di una parabola;

Posizioni reciproche di una parabola e di una retta.

Unità Didattica 5

LA CIRCONFERENZA

La Circonferenza e la sua equazione;

Come ricavare l'equazione di una circonferenza;

Posizioni reciproche di una circonferenza e di una retta

Colleferro 15/09/2025

IL DOCENTE

Prof.ssa Ilaria Passetti

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Anno Scolastico 2025/2026

Classe: III A IPSEO A ENOGASTRONOMIA

Docente: Ilaria Passetti

Metodologia didattica:

Lezioni frontali: teoria ed esercitazioni. Analisi dei problemi e delle soluzioni proposte. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche ed attitudini.

Strumenti:

Gli strumenti che si utilizzeranno saranno: lavagna, libri di testo ed eventuali appunti preparati dall'insegnante sulla base dei bisogni della classe e delle sue caratteristiche

. Verifiche e valutazioni:

Si espliciteranno in prove scritte , interrogazioni, verifiche del lavoro personale.

OBIETTIVI

- Saper risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado
- Saper scrivere l'equazione di una retta conoscendo i suoi parametri
- Individuare le intersezioni tra rette
- Saper scrivere l'equazione di una circonferenza conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra circonferenza e retta.
- Saper scrivere l'equazione di una parabola conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra parabola, circonferenza e retta

COMPETENZE TECNICHE

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico
- Rappresentare rette, circonferenze, parabole sul piano cartesiano
- Confrontare ed analizzare le caratteristiche geometriche delle curve studiate, individuando le differenze a livello algebrico.
- Individuare le strategie adeguate per la risoluzione dei problemi (problemsolving).

Unità Didattica 1

“Equazioni di II° grado”

Le Equazioni di II° grado;

I problemi di II° grado;

I sistemi di secondo grado.

Unità Didattica 2

“Disequazioni di II° grado”

Le Disequazioni di II° grado;

Il segno di un trinomio di secondo grado;

I sistemi di disequazioni di II° grado.

Unità Didattica 3

LA RETTA

Definizione di Retta;

Il Piano Cartesiano;

Il Punto Medio di un segmento;

Come scrivere l’equazione di una Retta;

La distanza di un punto da una retta.

Unità Didattica 4

LA PARABOLA

Definizione di Parabola;

La parabola con asse parallelo all’asse y;

La parabola con asse parallelo all’asse x;

Come ricavare l’equazione di una parabola;

Posizioni reciproche di una parabola e di una retta.

Unità Didattica 5

LA CIRCONFERENZA

La Circonferenza e la sua equazione;

Come ricavare l'equazione di una circonferenza;

Posizioni reciproche di una circonferenza e di una retta

Colleferro 15/09/2025

IL DOCENTE

Prof.ssa Ilaria Passetti

ISTITUTO ALBERGHIERO “G. FALCONE” COLLEFERRO
PROGRAMMAZIONE CLASSE: III IPSEOA ENOGASTRONOMIA
A.S. 2025/2026

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: HELOISE PALLUCCI

LIBRO DI TESTO: “Saveurs & cuisine” Le français professionnel pour l'enogastronomie
M.Olivieri, P. Beaupart. Rizzoli Languages

OBIETTIVI:

L’obiettivo fondamentale è accrescere le competenze/conoscenze sia in relazione al profilo linguistico, sia letterario. Alla fine dell’anno scolastico gli studenti dovranno essere in grado di comprendere e analizzare testi e messaggi orali di differente natura e di saper rielaborare analiticamente il contenuto di essi. Per raggiungere tali obiettivi verranno sistematicamente proposte attività di lettura, scrittura, ascolto, comprensione e traduzioni di testi scritti; Saranno promosse e incentivate attività di gruppo e in coppia, attraverso il cooperative learning.

METODO DI INSEGNAMENTO:

Lezione in lingua, dibattiti, dialoghi, lavori di gruppo, ricerche ed esposizione del proprio lavoro. Lo studio della lingua francese tiene conto del livello di partenza di ognuno, delle abilità, degli interessi culturali e il grado di maturità raggiunto dagli studenti.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verranno effettuate verifiche mensili di tipo scritto (comprensione/analisi testuale) e orale (interrogazioni, colloqui, interventi spontanei da parte degli studenti).

CRITERI DI VALUTAZIONE:

La valutazione complessiva terrà conto delle conoscenze e competenze acquisite, delle capacità espressive, dell’interesse, della serietà, dell’impegno e della partecipazione, dei progressi compiuti dagli allievi.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

Ripasso delle principali norme e strutture grammaticali

Unité 1 Inspiration cuisine

Section 1 Les chefs et les autres

Section 2 Le menu, s'il vous plaît!

Unité 2 Les services du menu

Section 3 Pour ouvrir l'appétit

Section 4 Les plats de résistance

Section 5 Pour terminer le repas

Unité 3 La pâtisserie et la boulangerie

Section 6 La pâtisserie

Section 7 La boulangerie-viennoiserie

Unité 4 L'alimentation au coeur de la santé

Section 8 Une alimentation correcte

Section 9 À chacun son régime

Unité 5 Le monde de la restauration

Section 10 La restauration

Section 11 Le métier de traiteur

Section 12 La gestion du restaurant

Section 13 Les rapports avec les fournisseurs

Unité 6 Hygiène et sécurité

Section 14 Hygiène et conservation des aliments

Section 15 Les systèmes de contrôle et de prévention

Section 16 Qualité des produits et sécurité

Unité 7 Objectif emploi

Section 17 Les premiers pas dans le monde du travail

Section 18 Le recrutement et l'embauche

15/09/2025

Firma docente

Heloise Pallucci

Firma studenti

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA – DIFFERENZIATO

CLASSE: III IPSEOA A.S. 2025/2026

DOCENTE: Maria Grazia Rori

LIBRO DI TESTO: -“!Nuevo, ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares, Susana Orozco

OBIETTIVI DIDATTICI

L’azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza basica della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico A1

METODOLOGIA E MATERIALE / STRUMENTI Si utilizzeranno fotocopie e supporti digitali di vario genere.

VERIFICHE E VALUTAZIONI La valutazione avverrà attraverso diverse prove scritte e orali.

CONTENUTI SPECIFICI

-Terminos de la cocina

-Una buena carta de presentación

-Tipo de envases

-Tipos de cuchillos

-Buen aperitivo

-Los quesos españoles

-Legumbres

-Verduras y más

-El servicio de primeros,

-El cocinero,

-El camarero

-Tipos de menús

-La maquinaria de cocina, ollas y útiles en la cocina, materiales,

Colleferro, 15/09/2025

Docente Maria Grazia Rori

Maria Grazia Rori

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: III IPSEOA A.S. 2025/2026

DOCENTE: Maria Grazia Rori

LIBRO DI TESTO: -“!Nuevo, ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares, Susana Orozco

OBIETTIVI DIDATTICI

L’azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza basica della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza le lingue). Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l’esposizione degli argomenti trattati nel programma.

De entradas

METODOLOGIA E MATERIALE / STRUMENTI

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, ampliamento del lessico, gestione in autonomia di una conversazione in lingua.

Si utilizzerà il libro e supporti digitali di vario genere.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione avverrà attraverso diverse prove scritte e orali.

La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l’impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

CONTENUTI SPECIFICI

MÓDULO 1: ABRIENDO BOCA

UNIDAD 1: COMIENDO BIEN

-Una buena carta de presentación, El presente de indicativo, Servicio de entradas, La alimentación de los deportistas, Tipo de envases

UNIDAD 2: LOS REYES DE LA MESA: LOS EMBUTIDOS

-Sabor artesano, el corte del jamón ibérico, el presente de los verbos irregulares, cuchillos y cortes

UNIDAD 3: TRADICIONES QUESERAS

-Buen aperitivo, gran acompañantes y postres excepcional, los quesos españoles, los pesos, el queso manchego, servicios y cortes de los quesos, adjetivos indefinidos, pronombres indefinidos

MÓDULO 2: PRIMEROS PLATOS, HORTALIZAS Y SU SERVICIOS

UNIDAD 4: PRIMEROS PLATOS

-Legumbres, comparativo de superioridad y de inferioridad, la paella, las mejores paellas, tipos de pasta según la forma

UNIDAD 5: LA HUERTA

-Verduras y más, el corte de las verduras, eó superlativo relativo, el superlativo absoluto, comparativos y superlativos irregulares, los pimientos más consumidos en España, Menús ligeros y cocina vegetariana

UNIDAD 6: SERVIR PRIMEROS PLATOS Y GUARNICIONES

-El servicio de primeros, cocinar en el comedor, los ubicadores, el servicio de guarniciones, ensaladas y su servicio, salsas para ensaladas

MÓDULO 3: MESONES, RESTAURANTES Y COMEDORES

UNIDAD 7: PROFESIONALES DE COCINA

-La brigada de cocina. El cocinero, pronombres personales átonos con complemento directo y indirecto, la restauración, ttoda una fusión de sabores

UNIDAD 8: PROFESIONALES DE COMEDOR

-La brigada del comedor, el camarero, el condicional simple y compuesto, tipos de servicios,

UNIDAD 9: MENÚS Y MISE EN PLACE

-Tipos de menús, expresar gustos y preferencias, los cubiertos, la mise en place

UNIDAD 10: EN COCINA: MAQUINARIA, UTENSILIOS, HACCP Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

-La maquinaria de cocina, ollas y útiles en la cocina, materiales, hay/están, normas higiénicas y seguros en cocina