

Materia	Enogastronomia settore pasticceria
Classe	Classe 5APD
Docente	Angelo Principe
Libri di testo adottati	TECNICHE DI PASTICCERIA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	92
Ore di lezione previste per il periodo finale	20

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi.		X	
sovrintendere le condizioni igienico sanitarie degli ambienti lavorativi, dei prodotti alimentari e degli operatori.		X	
controllare la funzionalità degli impianti, delle attrezzature e degli utensili.		X	
formulare standard qualitativi, quantitativi delle derrate alimentari e di ogni altro prodotto necessario ai fini della produzione di un pasto.		X	
pianificare gli acquisti e controllare la qualità delle derrate alimentari.		X	
Pianificare e realizzare prodotti da forno, dolciari e di		X	

<p>panificazione con materie prime a km 0</p> <p>Capacità' di valutare gli aspetti negativi e positivi del prodotto finito. Orientarsi e risolvere i problemi connessi alla programmazione e al coordinamento degli strumenti, dei mezzi e degli spazi indispensabili per l'organizzazione di un servizio. Simulazione e non di eventi di catering e banqueting (caffè break). Simulare menu legati ai prodotti locali</p> <p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore della pasticceria industriale ed artigianale. Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel pieno rispetto del proprio ruolo. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione la cottura e la conservazione degli alimenti. Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi. Pianificare gli acquisti, gestire le scorte, gestire i rapporti con i fornitori.</p> <p>.</p>			
<p>controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).</p>		X	
<p>Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse tradizioni dolciarie del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale</p>		x	
<p>Risorse enogastronomiche del territorio: principali prodotti DOP, IGP, STG, PAT.</p>		X	
<p>Studio e sviluppo del Menù in riferimento alle diverse realtà di</p>		X	

vendita (pasticceria, bakery, ristorante); pianificazione, fattibilità e programmazione della produzione della carta dei dolci.			
Il <i>foodcost</i> : valutazione degli ingredienti di una ricetta quantificando grammature/pax e costo piatto per la successiva valutazione e calcolo del prezzo di vendita.		X	
Moderne tecniche di conservazione e/o cottura e/o mantenimento degli alimenti applicate in un contesto operativo specifico		X	
Il sistema HACCP		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Costruzione del sé: Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio. Agire in modo autonomo e responsabile, e conoscere il regolamento di accesso ai laboratori. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale il rispetto per sé e per gli altri.		X	
Progettare: formulare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze		X	

<p>apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>			
<p>Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.</p>		X	
<p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>		X	
<p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole le responsabilità. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale.</p>		X	
<p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p>		X	

<p>Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p>		X	
<p>Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p>		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La professione del pasticciere: le conoscenze e l'etica professionale; la brigata di pasticceria; la divisa; i locali e gli strumenti del mestiere: le attrezzature e gli utensili	3
2	Organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate.	5
3	La sicurezza degli alimenti e normativa igienico sanitario: i punti critici nel controllo delle attività di pasticceria, la gestione del prodotto (il ritiro dal mercato),l'igiene nel laboratorio di pasticceria, la salute del consumatore come priorità	8
4	Le materie prime: le uova, i dolcificanti, i lipidi, la frutta secca, le sostanze aromatiche, i lieviti e la lievitazione, il cacao, il cioccolato, gli addensanti e stabilizzanti, le bagne e le decorazioni. La creazione e la gestione del ricettario	6
5	le proprietà dei vari tipi di ingredienti e il loro interagire nella preparazione dei prodotti da forno, dei lievitati e dei prodotti dolciari : i vari tipi di farina, il burro, le uova, il sale, lo zucchero.	6

6	i PRINCIPALI IMPASTI FRIABILI. il bilanciamento della pasta frolla, il bilanciamento della crema pasticcera ,il bilanciamento dei semifreddi e dei parfait.	6
7	Il temperaggio del cioccolato : i vari tipi di cioccolati utilizzati (bianco al latte e fondente)e le varie tecniche utilizzate per ottenere il cioccolato temperato. Le ganache utilizzate per la varie tipologie di preparazioni (dal confezionamento dei cioccolatini alle farce di torte moderne.)	3
8	Programma pratico svolto in laboratorio: sono state affrontate frontalmente dal docente e poi a piccoli gruppi dagli studenti, lezioni che hanno valorizzato i prodotti dolciari (dolci e salati) del territorio nazionale. Sono state prese in esame quasi tutte le regioni italiane. Sono state affrontate tematiche sulla fresca, sui prodotti lievitati, torte farcite, secche, crostate, biscotteria secca e fresca. Sono stati adottati e utilizzati soprattutto prodotti di stagione. Si e' dedicato ampio spazio alla panificazione con preparazione di focacce e pizze e pane. Alcune lezioni sono state condotte in modo tale da stimolare la creativita' degli studenti mettendo a loro disposizione un paniere di ingredienti dove hanno messo in atto praticamente le competenze teoriche e pratiche acquisite nel percorso scolastico e nel percorso di alternanza scuola lavoro creando delle preparazione dolciarie (dolci al cucchiaio, piccola pasticceria, dolci da dispensa, semifreddi etc).	3
9	I dolci tradizionali piemontesi : i dolci al cucchiaio .Il bonet e la panna cotta	3
10	La pasticceria trentina: strudel di mele, zelten, preparazione banchettistica	3
11	La pasticceria regionale lombarda: torta sbrisolona, torta tagliatelle, pasta di mandorle, pan de mej	3
12	La pasticceria toscana: cantucci di Prato, castagnaccio, zuccotto alla fiorentina	3
13	I cioccolato e le torte: torta al cioccolato con glassa a specchio, torta riso e cioccolato, torta caprese	3
14	Pasticceria dolce e salata: quiche e brioche salate al salmone, patate ed emmenthal; torta caprese, semifreddo al limone Baci di dama mandorle e noci, biscotteria varia con granelle varie, biscotti al cioccolato, crostate di confettura di albicocche	3
15	Lemon curd, torta frangipane alle pere, biscotti al caramello	3
16	Il temperaggio del cioccolato: preparazione di cioccolatini con ganache varie. cottura di crostate con confettura di albicocche . Mousse di cioccolato, fragole, cachi, castagne	3
17	La pasticceria francese: paris- brest; tarte tatin; madeleines	3

18	Lavorazione del cioccolato : temperaggio del cioccolato bianco, cioccolato, al latte, cioccolato fondente per la realizzazione delle uova di pasqua .	3
19	UDA INTERDISCIPLINARE : Salute e benessere nella cucina globale: Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela UDA IMPRENDITORIALITA': " la mia azienda ristorativa" attraverso la realizzazione pratica del "dolce di punta del progetto startup APERTURA DI UN LABORATORIO DI PASTICCERIA". Sono stati progettati e realizzati praticamente i dolci "cavallo di battaglia" di ogni progetto aziendale.	6
20	Il concetto di Menu: evoluzione nel tempo, tipologie più comuni, struttura e composizione; aspetto tecnico: organizzazione, previsione e pianificazione; comunicativo; gastronomico; fattibilità. La progettazione di una carta dei dolci in prospettiva delle diverse tipologie di vendita a cui si rivolge l'azienda. Simulazioni di carte dei dolci per laboratori di pasticcerie, bakery, ristoranti di ristorazione collettiva o ristorante stellati o gourmet	4
22	Le differenze che caratterizzano il regime alimentare vegano e vegetariano, individuando anche le sottocategorie (es. latte-ovo vegetariani). Il regime alimentare per diabetici, per celiaci, intolleranti al lattosio. Proposta di elaborazione di un menu corredato di scheda tecnica degli acquisti e ricette, in occasione di un evento con partecipanti anche clienti vegani / vegetariani, intolleranti al lattosio e celiaci ;laboratorio :dolci senza glutine. realizzazione di dolci da dispensa, al piatto etc .torta di mele (farina di riso) torta stratificata con pan di spagna(maizena) con crema allo yoghurt .Crostata moderna alle fragole (grano saraceno , farina di riso, e mandorla)Charlotte di mele e crema yoghurt (farina di riso e grano saraceno).Plumcake alle mele e plumcake cioccolato e arance (farina di riso)L'allievo presente a distanza realizza i baci di dama con ganache al cioccolato e ganache al pistacchio spiegazione dettagliata del perché dell'utilizzo di determinati ingredienti.	8
23	Due simulazioni pratiche di laboratorio inerenti la seconda prova di maturità. Sorteggio ricetta da realizzare, compilazione della scheda tecnica, preparazione e dressage del dolce .	16
23	il valore dei prodotti a chilometro zero e la forza del territorio laboratorio : preparazione e realizzazione del gelato alla vaniglia e al pistacchio (spiegazione della pastorizzazione e utilizzo successivamente del mantecatore del Trittico).Realizzazione e dressage della Saint honorè , cake di mele, e realizzazione dolci di fantasia con gli ingredienti a km zero a disposizione degli studenti	4

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a Uda pratiche /teoriche sulla realizzazione di prodotti dolciari e panificazione che vadano ad arricchire il bagaglio delle competenze acquisite nel triennio finale , in previsione dell'esame di stato.

Metodologie e strategie di insegnamento

In laboratorio, in presenza, in attività di gruppo con gruppi eterogenei, in attività di gruppo con tutor tra pari, e attività individuali, lezioni in laboratorio frontali propedeutiche e per sottolineare fasi tecniche di lavorazione, cotture, produzione, uso di attrezzature, valutazione prodotti guidate. Stage aziendali, progetti e collaborazioni con istituti esterni o enti, partecipazione a concorsi interni ed esterni

Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio, aula. Attrezzature e strumenti del laboratorio, materiale e documentazione condiviso in formato digitale su piattaforme di condivisione file (gruppo di classe su piattaforma whatups), derrate fornite dalla scuola. Computer di classe, tablet e smartphone per ricerche e condivisioni.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Relazione, ricerche presentazione, etc.) Produzione di scheda tecnica di ricetta, video ricette o realizzazione di Pdf di spiegazione di ricette; produzione di menù.
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 04/05/2026

Il docente
Angelo Principe