



La Pasticceria della Tradizione

Unità di Apprendimento Interdisciplinare — Classi V Indirizzo Dolciaria



CLASSI V DOLCIARIA

A.S.: 2025/2026



Obiettivi e Prodotto Finale



Prodotto Finale:



Ricettario Digitale

Con storia, analisi e schede tecniche



Evento Dimostrativo

Presentazione pubblica dei dolci realizzati



Business Plan

Micro-laboratorio artigianale

Obiettivo Generale

Valorizzare il patrimonio dolciario regionale e nazionale attraverso un percorso integrato di ricerca, produzione e comunicazione professionale.

Insegnamenti Coinvolti

Un'architettura didattica a rete: ogni disciplina contribuisce al progetto comune con saperi, competenze e pratiche specifiche.

Area Linguistica

Italiano/Storia · Fonti orali e scritte, narrazione del patrimonio
Inglese · Schede tecniche, menù internazionale
Spagnolo · Confronto pasticceria iberica e italiana

Area Scientifica

Scienze degli Alimenti · Nutrizione, conservazione
Analisi Chimiche · Etichettatura, controllo qualità
Matematica · Rese, proporzioni, costi

Area Tecnico-Professionale

Laboratorio Pasticceria · Produzione, tecnica, impiattamento
Organizzazione Processi · HACCP, flusso produttivo
Diritto & Tecn. Amm. · Budget, normativa, start-up

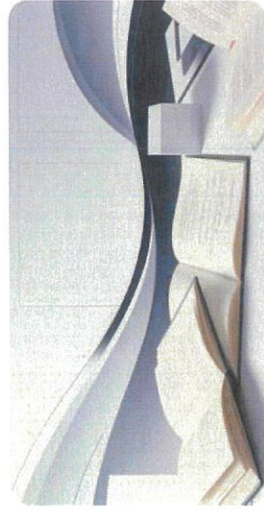
Area Trasversale

Educazione Civica · Sostenibilità, filiera corta, identità culturale
Scienze Motorie · Ergonomia, postura in laboratorio
Att. Alternativa · Ricerca iconografica e tradizioni locali



Sapere · Saper Fare · Saper Essere

Per ogni disciplina, il contributo si articola in tre dimensioni formative inscindibili.



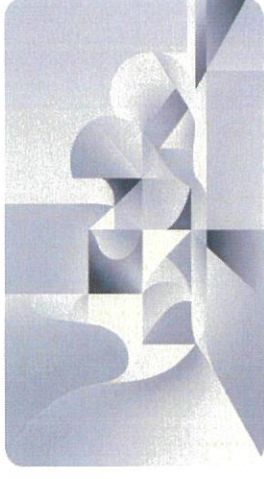
Sapere

Conoscenze teoriche: storia dei dolci regionali, chimica degli ingredienti, normative alimentari, lessico tecnico plurilingue, principi di economia aziendale.



Saper Fare

Competenze operative: produrre ricette tradizionali, redigere schede tecniche, calcolare food cost, applicare HACCP, presentare in lingua straniera.

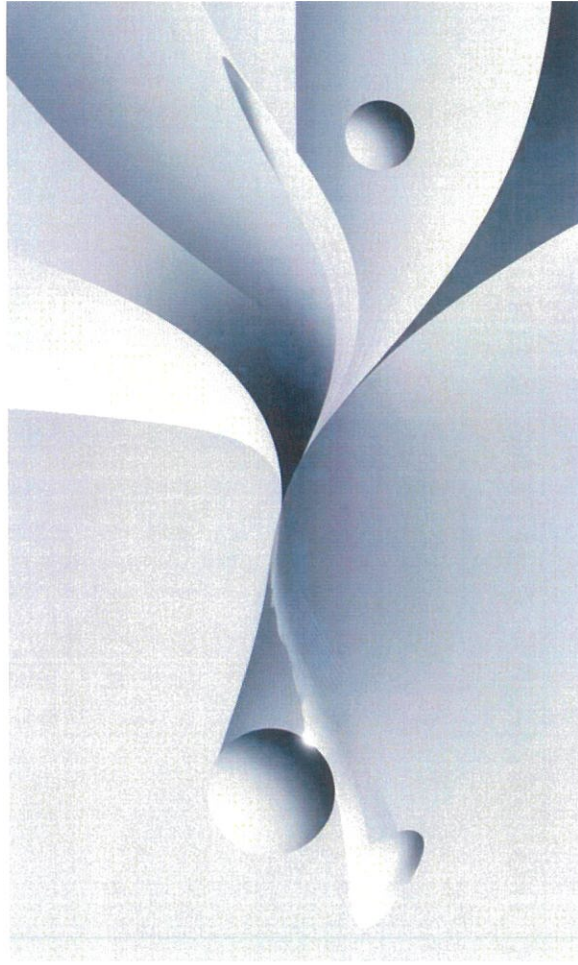


Saper Essere

Attitudini professionali: responsabilità, spirito di squadra, cura del dettaglio, rispetto della tradizione, apertura all'innovazione sostenibile.



Competenze Chiave Europee



Competenze Trasversali agli Assi Culturali

↑ Competenza alfabetica funzionale

Redazione di testi tecnici, schede, presentazioni orali in italiano e lingue straniere

↑ Competenza matematica e STEM

Calcolo di dosi, rese, costi, analisi dati chimici e nutrizionali

↑ Competenza digitale

Ricettario digitale, presentazioni multimediali, uso di software gestionali

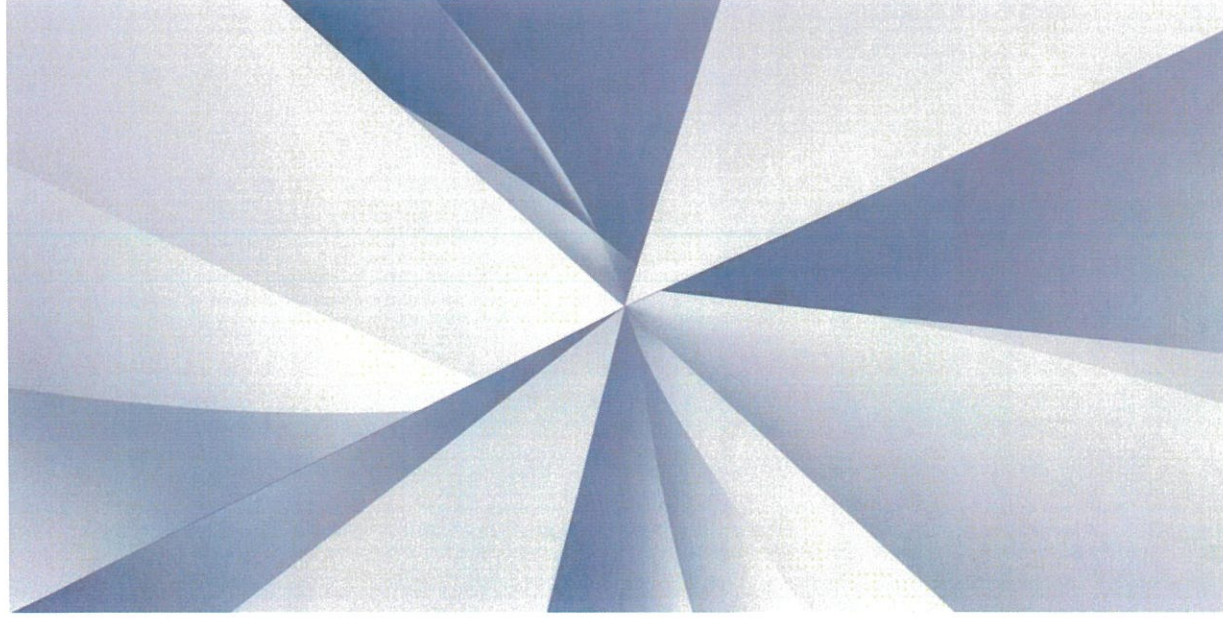
↑ Competenza personale, sociale e imparare ad imparare

Lavoro cooperativo, autovalutazione, gestione dei tempi di progetto

↑ Consapevolezza ed espressione culturale

Identità gastronomica locale, confronto con tradizioni europee, valorizzazione del patrimonio





Competenze Target per Asse



Asse Linguistico-Letterario

Produrre testi descrittivi e narrativi sui dolci della tradizione · Comunicare in inglese e spagnolo in contesti professionali · Argomentare scelte produttive

Asse Storico-Sociale

Contestualizzare il dolce nel territorio e nella cultura · Analizzare l'impatto economico delle tradizioni · Agire come cittadino consapevole e responsabile

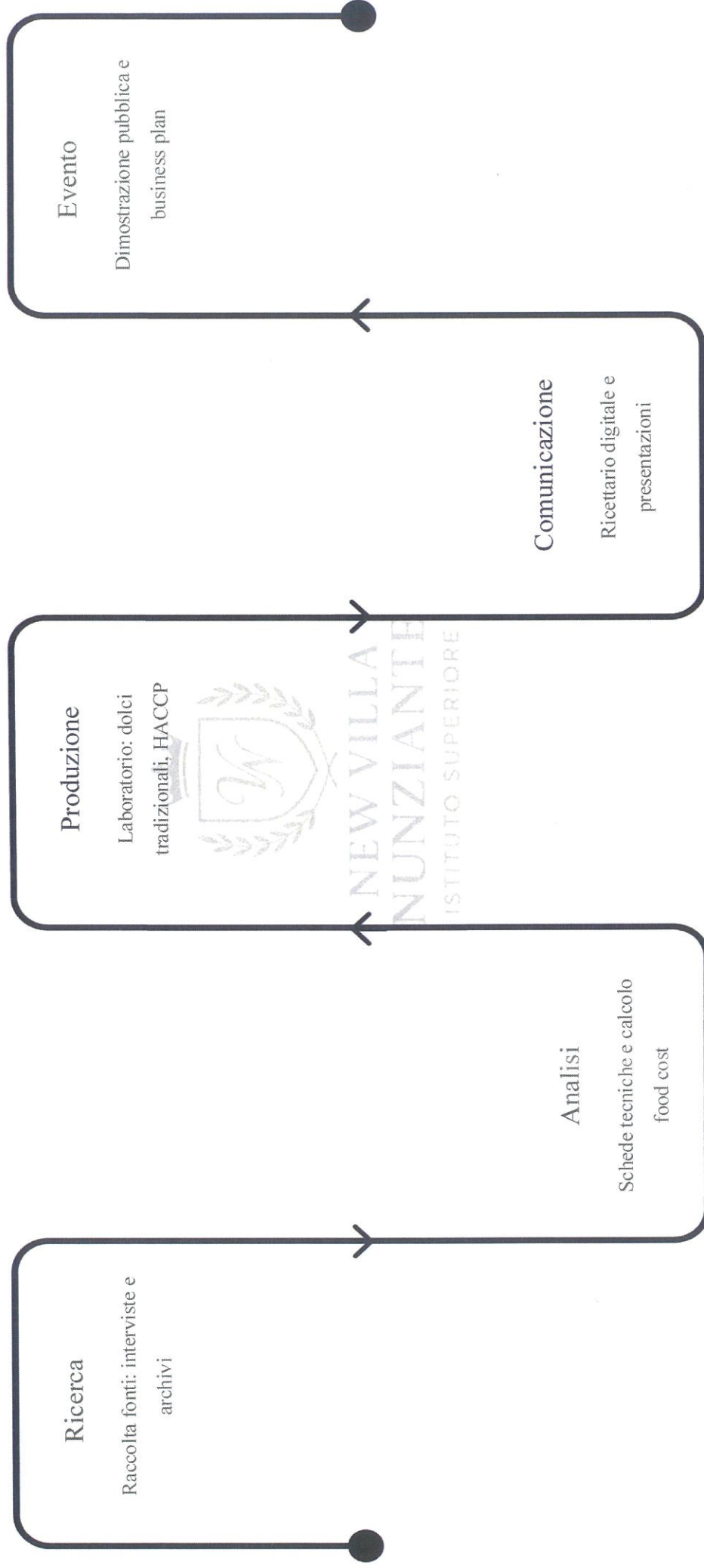
Asse Scientifico-Tecnologico

Applicare protocolli HACCP · Interpretare etichette nutrizionali · Valutare sostenibilità degli ingredienti · Controllare qualità del prodotto finito

Asse Matematico

Calcolare proporzioni e rese in produzione · Elaborare food cost e margini · Costruire un budget elementare per micro-impresa artigianale

Attività degli Studenti



Gli studenti operano in team misti per competenze, simulando un vero contesto professionale dalla ricerca alla presentazione del prodotto al pubblico.

Contesto, Tempi e Metodologie



Strumenti e Criteri di Valutazione

Strumenti Utilizzati

Laboratorio Pasticceria

Attrezzature professionali, schede HACCP

LIM & Piattaforma Digitale

Classroom, Canva, fogli di calcolo

Fonti Primarie

Interviste, archivi comunali, ricettari d'epoca

Criteri di Valutazione

Qualità del Prodotto

Tecnica, presentazione, rispetto della ricetta tradizionale

Competenze Disciplinari

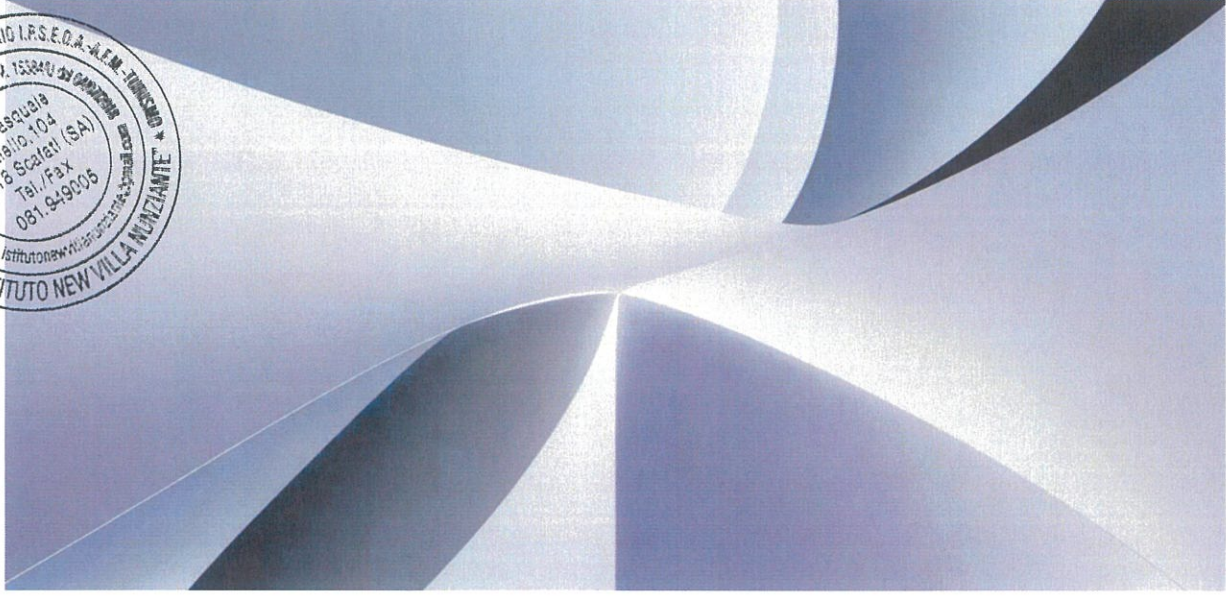
Prove scritte, orali e pratiche per disciplina

Processo e Collaborazione

Osservazione sistematica, diario di bordo

Autovalutazione

Rubrica condivisa, riflessione metacognitiva finale



LA PASTICCERIA DELLA TRADIZIONE: TECNICA, STORIA E IDENTITA'

NEW VILLA
NUNZIANTE
ISTITUTO SUPERIORE

*«La pasticceria tradizionale rappresenta il patrimonio culturale e
gastronomico del nostro territorio».*