



PERCORSO ENOGASTRONOMIA -CUCINA SALUTISTICA “CHEF SALUTISTICO” N° 2 CLASSI

Dall'anno scolastico 2021/22 l'IPSSEOA “PIETRO PIAZZA” di Palermo avvia un nuovo percorso all'interno dell'articolazione Enogastronomia, quello di Cucina Salutistica. Un percorso formulato per rispondere ad esigenze, sempre più frequenti, di clienti con necessità dietetiche specifiche. Il progetto nasce dall'osservazione dei bisogni del territorio, sia riguardo alle figure professionali richieste dal settore dei servizi a livello locale e globale, sia per le competenze specifiche che tali profili implicano.

Non si tratta di una riproposizione né di una modifica di percorsi già presenti nell'ordinamento scolastico italiano, quali il percorso di Enogastronomia, ma di un curriculum innovativo che - sebbene non modifichi il syllabo e i quadri orari disciplinari vigenti- rielabora i contenuti disciplinari e le competenze del profilo in uscita in chiave salutistica favorendo un approccio interdisciplinare.

Il nuovo curriculum, sebbene non preveda un cambiamento sul piano del monte ore attribuito a ciascuna disciplina, dovrà fornire le competenze necessarie a formare una nuova figura professionale che, nel corso dell'ultimo triennio, approfondirà lo studio delle più diffuse patologie correlate all'alimentazione che richiedono una formazione specifica altamente qualificata, acquisendo competenze nel settore della ristorazione, della pasticceria e della panificazione con uno sguardo attento ai clienti con necessità dietetiche specifiche. Un percorso di alta specializzazione al termine del quale gli studenti e le studentesse saranno in grado di progettare e realizzare ricette e menù attenti a specifiche esigenze alimentari.

“Chef salutistico”, ma non solo. Il/la diplomato/a saprà utilizzare le tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione dei prodotti agroalimentari, migliorando le caratteristiche organolettiche, garantendone la sicurezza. Una figura professionale nuova, in linea con le attuali richieste del mondo del lavoro.

Al termine del percorso scolastico gli studenti e le studentesse otterranno, oltre al diploma, una certificazione delle competenze acquisite (CNR e Curriculum dello Studente ai sensi del Dlgs n.62 del 13 aprile 2017) che permetterà loro di ampliare le possibilità di impiego presso strutture ristorative che necessitano di personale specializzato nella preparazione di cibi per clienti con esigenze dietetiche specifiche.