

Titolo modulo	Prerequisiti	Conoscenze	Abilità	Comp. area generale	Competenze area professionale	QNQ	Periodo e durata (Trimestre o pentamestre, tempo impiegato)
LO CHEF E LA BRIGATA DI CUCINA	Interesse per la materia; attitudine allo studio; educazione e rispetto delle regole e dei locali scolastici.	Terminologia tecnica di base di settore  Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.  Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici  Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12	Eeguire compiti semplici di comunicazione professionale con il team, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte.	2	TRIMESTRE

<p><b>ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE</b></p>	<p>Consapevolezza dei ruoli in una brigata di cucina; avere cura della propria persona; attitudine alla collaborazione.</p>	<p>Le figure professionali di riferimento; l'igiene personale, la puntualità, il rispetto e la cura per il luogo di lavoro; Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>	<p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento; Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; Presentarsi in modo professionale</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12</p>	<p>Eseguire compiti semplici in autonomia e con il team, presentarsi in modo corretto in ambito lavorativo sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte.</p>	<p>2</p>	<p>TRIMESTRE</p>
<p><b>L'HACCP E L'IGIENE</b></p>	<p>Consapevolezza dell'etica professionale; assimilazione della deontologia professionale.</p>	<p>Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature; Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare, Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale; Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p>	<p>2, 5, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>2</p>	<p>TRIMESTRE</p>

<p><b>LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO</b></p>	<p>Assimilazione dei concetti dell'HACCP e correlazione all'etica professionale finalizzata all'igiene, generalizzata alla figura professionale del cuoco.</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni; Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza; Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento; Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature; Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale; Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p>	<p>2, 5, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>2</p>	<p>TRIMESTRE</p>
---	--	---	---	-------------------------------	--	----------	------------------

LE CUCINE E LE ALTRE AREE OPERATIVE	Assimilazione della deontologia professionale, dell'HACCP e dell'etica professionale.	Locali professionali del settore ristorativo; Terminologia tecnica di base di settore; Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera; Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12	Riconoscere e saper utilizzare in modo semplice e sotto supervisione i laboratori di cucina e le aree operative contigue, in contesti strutturati e sotto supervisione.	2	TRIMESTRE
LA BATTERIA DI CUCINA	Conoscenza dei locali cucina e delle aree operative della struttura ristorativa; assimilazione etica professionale.	Elencazione, utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore; Terminologia tecnica di settore.	Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza;	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12	Riconoscere e saper utilizzare in modo semplice la piccola e la grande attrezzatura di cucina, in contesti strutturati e sotto supervisione.	2	PENTAMESTRE
ORTAGGI E TECNICHE DI TAGLIO	Conoscenza della batteria di cucina e dei locali cucina.	Definizione, classificazione e tipologie di ortaggi; Tecniche di base per la realizzazione di prodotti; Terminologia tecnica di settore.	Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici; Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base; Adottare tecniche di base per la manipolazione,	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	2	PENTAMESTRE

			la trasformazione e l'utilizzo delle materie prime.				
<b>FONDI E BRODI</b>	Conoscenza dei principali ortaggi e relative tecniche di taglio, della batteria di cucina e dei locali cucina.	Classificazione, distinzione, produzione, utilizzi; Terminologia tecnica di settore.	Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici; Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base; Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie prime.	2, 4, 5, 7, 8, 10, 12	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	2	PENTAMESTRE
<b>SALSE MADRI E DERIVATE</b>	Conoscenza dei locali cucina, della batteria di cucina, dei brodi e delle principali materie prime.	Definizione, classificazione, produzione e tipologie di salse madri e derivate; Le grammature; Terminologia tecnica di settore.	Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici; Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base; Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	2	PENTAMESTRE

			l'utilizzo delle materie prime.				
<b>LA CLASSIFICAZIONE DEI PRIMI PIATTI</b>	Conoscenza delle principali materie prime e basilare conoscenza del concetto di menù.	Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari in funzione del loro processo produttivo; Terminologia tecnica di settore.	Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici; Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base; Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza.	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	2	PENTAMESTRE
<b>LA PASTA FRESCA E LA PASTA SECCA</b>	Conoscenza dei primi piatti e delle principali materie prime.	Definizione, classificazione, produzione e tipologie di pasta; le grammature; Terminologia tecnica specifica di settore.	Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici; Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base; Adottare tecniche di base per la manipolazione, la	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	2	PENTAMESTRE

			trasformazione e l'utilizzo delle materie prime.				
<b>LE UOVA</b>	Conoscenza dei prodotti di origine animale.	Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine; Terminologia tecnica specifica di settore.	Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici; Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base.	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	2	PENTAMESTRE

### **Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale:**

**Competenza 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.

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

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

**Competenza n. 4** – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

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

**Competenza n. 6** – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Competenza n. 7** - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

**Competenza n. 8** - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**Competenza n. 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.

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

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

**Competenza n.12** - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.