

Progettazione didattica: **CUCINA**Classi: **SECONDE ALBERGHIERO**

Titolo modulo	Prerequisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
I CEREALI (RISO E PASTA)	<p>Norme igieniche e sicurezza dei lavoratori sui posti di lavoro.</p> <p>i reparti della cucina e le attrezzature.</p>	<p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p>	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12	1 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
I CONDIMENTI (GLI OLI E I GRASSI)	<p>Salse madri e derivate, fondi e brodi.</p> <p>nozioni di antiinfortunistica.</p> <p>Il reparto di cucina e lo</p>	<p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e</p>	<p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base.</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente</p>	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12	4 Applicare procedure di base per le predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	2

	smistamento dei rifiuti	chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	in relazione alla pratica professionale Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici			
LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Sicurezza alimentare e corrette norme di prassi igienica e di lavorazione (GMP, GHP). Preparazioni base della cucina e pasticceria con particolare attenzione agli impasti di base Grandi e piccole attrezzature.	Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera.	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 e dei semilavorati .	2, 5, 7, 8, 10, 11, 12	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti	2

<p>LE CARNI E IL POLLAME</p>	<p>Assimilazione dei concetti dell'HACCP e correlazione all'etica professionale finalizzata all'igiene, generalizzata alla figura professionale del cuoco.</p> <p>Elementi e principi di sicurezza dei lavoratori nei luoghi della ristorazione.</p> <p>Gli olii e i grassi ed i condimenti. Grandi e piccole attrezzature.</p> <p>La brigata di cucina.</p>	<p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza; Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p>	<p>2, 5, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi</p>	<p>2</p>
<p>CENNI DEI METODI DI COTTURA</p>	<p>Grandi e piccole attrezzature.</p> <p>Le principali materie prime in uso in cucina (uova, carni e vegetali).</p>	<p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p>	<p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e</p>	<p>2</p>

	Nozioni di sicurezza alimentare con particolare riferimento alle contaminazioni chimiche dovute al cattivo utilizzo del pentolame in uso in cucina.	Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici		commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	
BASI DI PASTICCERIA (pasta choux, frolla, crema p. con amidi)	Preparazioni di base della pasticceria. Le materie prime utilizzate in pasticceria. (derivati dei cereali, farinacei e amidacei, le uova, gli zuccheri e il cioccolato). Grandi e piccole attrezzature, con un particolare focus sui tipi di cottura del forno e le piccole attrezzature.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento alle basi di pasticceria. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria	2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari in contesti strutturati e noti.	2

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.