



**DIPARTIMENTO di
Gastronomia e Arte Bianca**

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2021/2022



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

DEL GIUDICE COSIMO

**PO_G – Processi Operativi di
Gastronomia**

CLASSI1°

COORDINATORE DIPARTIMENTO: GATTI PIERGIORGIO

**Competenze previste:**

1 Allestire e riordinare il posto di lavoro in funzione del trattamento e servizio rispettando le norme di igiene, sicurezza salvaguardia ambientale

2 Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

3 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Attività programmate per sviluppare le competenze previste	
Elenco moduli previsti e contenuti:	Abilità da sviluppare/promuovere:¹
Modulo 1: Sicurezza negli ambienti di lavoro <ul style="list-style-type: none">● Prevenzione infortuni● Percezione del rischio● Rischi specifici● Rischi ambientali● D.P.I● Uso corretto attrezzature● Pulizia e sanificazione degli ambienti● Igiene personale	<ul style="list-style-type: none">● Opera considerando il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro● Comprende l'importanza nel utilizzo del D.p.i. per la prevenzione degli infortuni● Riconosce e rispetta la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali● Mette in atto la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento
Modulo 2: Le preparazioni e lavorazioni di base <ul style="list-style-type: none">● La mise en place di cucina● La ricetta e le relative procedure● Recupero materie prime e corretto stoccaggio● Gli utensili di pertinenza● Macchinari specifici	<ul style="list-style-type: none">● Utilizza degli utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta● Applica procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata● Applica metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti● Lavora applicando la normativa HACCP e Antifortunistica
Modulo 3: Cotture mantenimento servizio <ul style="list-style-type: none">● Processi operativi di produzione● Metodi di cottura● Temperatura di mantenimento durante il servizio● Modalità di servizio● Recupero e abbattimento● Riordino e disbrigo	<ul style="list-style-type: none">● Applica l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto● Applica i principali metodi di cottura● Applica le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo● Utilizza alcune modalità di servizio● Applica la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo● Applica le procedure di riordino e disbrigo del reparto
Modulo 4: Cenni di merceologia alimentare <ul style="list-style-type: none">● Classificazione Ortaggi● I grassi● I condimenti ausiliari	<ul style="list-style-type: none">● Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta● Esegue il corretto stoccaggio delle materie prime base, lavorate e semilavorate in utilizzo in laboratorio

¹Le abilità indicate devono essere riprese dal curriculum disciplinare d'Istituto (Programmazione generale).



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">● Cenni sulle farine● Latte e derivati● Le carni● | |
|--|--|

Metodologie

-

Attività di recupero

-

Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà

-

Accertamento degli apprendimenti

ALLEGATI:

- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**