



DIPARTIMENTO di-  
GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

**PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA**

**A.F. 2020/2021**



Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

**DOCENTI:**

**Bavuso Michele**

**PO\_G - Processi Operativi di  
Gastronomia**

**144 ore 1° liv.  
Corso adulti**

**COORDINATORE DIPARTIMENTO:GATTI PIERGIORGIO**

**A.F. 2020/2021 - DIPARTIMENTO di-  
Gastronomia e Arte bianca**

**MATERIA: Processi Operativi di Gastronomia**

**CLASSE 1° Livello corso adulti**

---

**A.F. 2020/2021 - DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA- P.A.M. (Piano  
Annuale di Materia)**

**- CLASSI 1° livello corso adulti – h 144 annuali – verifiche: 1 disciplinare per  
quadrimestre. Verifica data da osservazione sistematica in laboratorio e/o t(orali, e  
scritte facoltative a discrezione dell'insegnante) .**

---

- - Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni
- - Il laboratorio di cucina/arte bianca: aree di lavoro
- - Attrezzature e utensili
- - Analizza e descrive la realizzazione di un prodotto/servizio

**NELLO SPECIFICO** - definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni.

**NEL PRIMO ANNO L'INSEGNAMENTO METTE LO STUDENTE IN GRADO DI ACQUISIRE LE SEGUENTI COMPETENZE:**

**A** - allestire e riordinare il posto di lavoro in funzione del trattamento e servizio rispettando le norme di igiene, sicurezza salvaguardia ambientale

**B** -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

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

**OBIETTIVI MINIMI:**

presentarsi con un buon livello di igiene personale, con la divisa completa, pulita , dignitosa e con tutto il materiale didattico;

- sapere eseguire la completa pulizia e sanificazione della postazione di lavoro seguendo il protocollo di buona prassi igienico sanitaria;
- applicazione delle più elementari norme di conservazione degli alimenti;
- utilizzo corretto dei coltelli (vedi impugnatura, pulizia, trasporto e deposito) in completa sicurezza;
- utilizzo corretto dei macchinari di cucina come previsto dalla legge 81\2008;
- applicazione corretta della raccolta differenziata;
- preparazione di pietanze secondo gli standard di base, seguendo le indicazioni dell'insegnante;
- Saper applicare la normativa di haccp e di salvaguardia ambientale
- Saper approntare la postazione di lavoro
- Utilizzare correttamente i DPI,
- Saper realizzare un semplice prodotto di gastronomia
- Conoscere ed applicare i processi di controllo e di conservazione degli alimenti.

## **NUCLEI FONDANTI:**

- - Lavorazione base degli alimenti
- - Controlli base di materiali alimentari
- - La divisa del cuoco
- -Elementi di ergonomia
- - Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti
- - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- -Normative ambientali, fattori di inquinamento e modalità di smaltimento
- - Norme comportamentali professionali
- - Principali apparecchiature, attrezzature, strumenti di settore: tipologie, funzionamento, modalità d'uso e di manutenzione
- - Procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino
- - Sistema HACCP
- - Tecniche di cucina e di cottura

### **CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE:**

Per ogni quadrimestre verrà effettuata almeno una verifica scritta (e/o orale) .

Nella valutazione degli elaborati, nei colloqui orali e nella valutazioni si terrà conto:

- delle conoscenze e competenze acquisite
- dei progressi rispetto ai livelli di partenza
- dell'impegno e partecipazione

### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

<b>DESCRIZIONE DEI CRITERI</b>	<b>VALUTAZIONI</b>	<b>VOTO IN DECIMI</b>
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa elaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure, esposizione sicura e personale.	<b>OTTIMO</b>	<b>10</b>
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, la preparazione è precisa, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, esposizione sicura e corretta.	<b>DISTINTO</b>	<b>9</b>
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, la preparazione è precisa, si sforza di offrire contributi personali, esposizione corretta	<b>BUONO</b>	<b>8</b>
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti con impegno costante e interesse, l'argomentazione è lineare e l'esposizione per lo più corretta	<b>DISCRETO</b>	<b>7</b>
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali l'argomentazione è lineare e l'esposizione è generalmente corretta.	<b>SUFFICIENTE</b>	<b>6</b>
Conoscenza incompleta e insicura degli argomenti fondamentali. Pur avendo acquisito parziali abilità l'alunno non sa utilizzarle in modo autonomo e commette errori. Esposizione incerta e non lineare. Le carenze indicate non sono però di gravità tale da impedire con un impegno adeguato un recupero completo della preparazione.	<b>NON DEL TUTTO SUFFICIENTE</b>	<b>5</b>
Conoscenza frammentaria e superficiale della materia, carenze di rilievo nella qualità delle nozioni apprese e nell'apprendimento. L'alunno commette errori significativi anche in prove semplici. Le carenze possono pregiudicare il proseguimento del percorso scolastico. Espone in modo improprio e scorretto.	<b>NON SUFFICIENTE</b>	<b>4</b>
Conoscenza estremamente frammentaria o del tutto inesistente. L'alunno non svolge neppure prove semplici. Non è in grado di esporre nessun argomento. Le carenze sono talmente profonde da poter pregiudicare il proseguimento del percorso scolastico.	<b>DEL TUTTO NON SUFFICIENTE</b>	<b>3-2</b>

<b>MODULO 1</b> <b>P.O_G</b>	<b>CONCETTI DI BASE: SICUREZZA E IGIENE</b>			
	<b>Metodo:</b> LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			<b>Periodo:</b> SETT/GIUGNO.
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
<b>Sicurezza negli ambienti di lavoro</b> <b>A.</b> Prevenzione infortuni <b>B.</b> Percezione del rischio <b>C.</b> Rischi specifici <b>D.</b> Rischi ambientali <b>E.</b> D.P.I <b>F.</b> Uso corretto attrezzature <b>G.</b> Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro <b>H.</b> Igiene personale	<p>Individua i rischi presenti in un ambiente di lavoro</p> <p>Mette in atto tutte le procedure corrette per evitare infortuni</p> <p>Si relaziona con le figure di riferimento della sicurezza</p> <p>Lavora osservando le norme igienico sanitarie degli ambienti e della persona durante tutto il ciclo produttivo</p>	<p>Conosce la definizione del rischio</p> <p>Conosce le situazioni di rischio</p> <p>Conosce la segnaletica antinfortunistica e di rischio.</p> <p>Conosce il corretto utilizzo delle attrezzature e utensili di cucina</p> <p>Conosce i Dispositivi di Protezione Individuale di settore</p> <p>Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento</p>	<p>Opera considerando il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro</p> <p>Comprende l'importanza nel utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni</p> <p>Riconosce e rispetta la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali</p> <p>Mette in atto la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento</p>	<p>Riconoscere le situazioni di rischio</p> <p>Riconosce la segnaletica</p> <p>Conosce i D.P.I</p> <p>Opera seguendo i criteri di sicurezza</p> <p>Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento</p>

<b>MODULO 2</b> <b>P.O_G</b>	<b>PREPARAZIONI E LAVORAZIONI DI BASE NEL CICLO PRODUTTIVO</b>			
	<b>Metodo:</b> LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			<b>Periodo:</b> SETT/GIUGNO.
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
<b>Le preparazioni e lavorazioni di base</b> – La mise en place di cucina – La ricetta e le relative procedure – Recupero materie prime e corretto stoccaggio – Gli utensili di pertinenza – Macchinari specifici	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  Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Conosce le principali attrezzature e utensili in uso e il loro corretto utilizzo a  Conosce le materie prime utilizzate la loro corretta lavorazione e conservazione	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 Antinfortunistica	Riconosce e utilizza le principali attrezzature, macchinari e utensili di settore  Riconosce e utilizza le materie prime appropriate per la realizzazione di un prodotto  Conosce il processo corretto per la salvaguardia del prodotto base, lavorato o semi lavorato

MODULO 3 P.O_G	COTTURE, MANTENIMENTO E SERVIZIO DI BASE NEL CICLO PRODUTTIVO			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<b>Cotture mantenimento servizio</b>  <b>M.1.</b> Processi operativi di produzione <b>M.2.</b> Metodi di cottura <b>M.3.</b> Temperatura di mantenimento durante il servizio <b>M.4.</b> Modalità di servizio <b>M.5.</b> Recupero e abbattimento <b>M.6.</b> Riordino e disbrigo	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  Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Conosce l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto  Conosce i principali metodi di cottura  Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo  Conosce alcune modalità di servizio  Conosce la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo  Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto	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	Conosce l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto  Conosce i principali metodi di cottura  Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo  Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto

MODULO 4 P.O_G	CONCETTI DI BASE: MATERIE PRIME			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO			Periodo: SETT/GIUGNO.
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<b>Cenni di merceologia alimentare</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classificazione Ortaggi</li> <li>2. I grassi</li> <li>3. I condimenti ausiliari</li> <li>4. Cenni sulle farine</li> <li>5. Latte e derivati</li> <li>6. Le carni</li> </ol>	<p>Riconosce i principali prodotti alimentari la loro conservazione, utilizzati nelle ricette.</p>	<p>Conosce la classificazione dei principali prodotti ortofrutticoli, grassi, condimenti ausiliari, sfarinati, utilizzati nei menù previsti.</p> <p>Conosce la classificazione per tipologia qualitativa (1°-2°-3° taglio) delle carni in utilizzo nei menu previsti</p> <p>Conosce la classificazione del latte e cenni dei suoi principali derivati</p> <p>Conosce le varie temperature di conservazione</p>	<p>Utilizza e mette in connessione i vari ingredienti per formare una ricetta.</p> <p>Esegue il corretto stoccaggio delle materie prime base, lavorate e semilavorate in utilizzo in laboratorio.</p>	<p>Conosce i principali tecniche di conservazione</p> <p>Distingue i principali ingredienti inseriti nei menu</p>