



**2° LIVELLO N° 130 ORE**

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

**Competenza generale 1:**

allestire e riordinare il posto di lavoro in funzione del trattamento e servizio rispettando le norme di igiene, sicurezza salvaguardia ambientali

**Competenza generale 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

**Competenza generale 3**

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

**Competenza generale 4**

realizzare in autonomia preparazioni gastronomiche secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

**OBIETTIVI MINIMI:**

- Realizzare in autonomia preparazioni di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Riconosce e utilizza gli utensili di base per l'allestimento della postazione, rispetta le sequenze di riordino, pulizia e sanificazione in sicurezza, applica correttamente le norme per la raccolta differenziata.
- Utilizza strumenti ed attrezzature correttamente in relazione agli alimenti da stoccare e conservare, riconoscendone la durata di conservazione
- E' in grado di riconoscere fra le materie prime disponibili gli ingredienti per realizzare il prodotto; adotta metodi di cottura specifici alle diverse preparazioni.
- E' in grado di eseguire singole ricette rispettando gli standart minimi richiesti; è in grado di riconoscere fra le materie prime disponibili gli ingredienti per realizzare il prodotto richiesto.

## NUCLEI FONDANTI:

- 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 pasticceria 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 valutazione si terrà conto:

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

| DESCRIZIONE DEI CRITERI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | VALUTAZIONI                      | VOTO IN DECIMI |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------|
| 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 degli studi. 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 degli studi.                                                                                            | <b>DEL TUTTO NON SUFFICIENTE</b> | <b>3-2</b>     |

| <b>MODULO 1</b><br><b>SICUREZZA</b><br><b>IGIENE</b>                                                                                                                                                                                                | <b>CONCETTI DI BASE: PROCESSI OPERATIVI ARTE BIANCA</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>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Sicurezza negli ambienti di lavoro</b><br>Prevenzione infortuni<br>Percezione del rischio<br>Rischi specifici<br>Rischi ambientali<br>D.P.I<br>Uso corretto attrezzature<br>Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro<br>Igiene personale | Individua i rischi presenti in un ambiente di lavoro<br><br>Mette in atto tutte le procedure corrette per evitare infortuni<br><br>Si relaziona con le figure di riferimento della sicurezza<br><br>Lavora osservando le norme igienico sanitarie degli ambienti e della persona durante tutto il ciclo produttivo | Conosce la definizione del rischio<br><br>Conosce le situazioni di rischio<br><br>Conosce la segnaletica antinfortunistica e di rischio.<br><br>Conosce il corretto utilizzo delle attrezzature e utensili di cucina<br><br>Conosce i Dispositivi di Protezione Individuale di settore<br><br>Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento | Opera considerando il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro<br><br>Comprende l'importanza nel utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni<br><br>Riconosce e rispetta la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali<br><br>Mette in atto la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento | Riconoscere le situazioni di rischio<br><br>Riconosce la segnaletica<br><br>Conosce i D.P.I<br><br>Opera seguendo i criteri di sicurezza<br><br>Conosce la prassi corretta di pulizia e sanificazione e i prodotti inseriti nel piano HACCP della struttura di riferimento |

| MODULO 2<br>CICLO PRODUTTIVO                                                                                                                                                                                                            | CONCETTI DI BASE: PROCESSI OPERATIVI ARTE BIANCA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                         | Metodo: LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Periodo:                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| UNITÀ DI LAVORO                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CONOSCENZE                                                                                                                                                                 | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CONOSCENZE ESSENZIALI                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Le preparazioni e lavorazioni di base</b><br>La mise en place<br>La ricetta e le relative procedure in arte bianca/pasticceria<br>Recupero materie prime e corretto stoccaggio<br>Gli utensili di pertinenza<br>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<br><br>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<br><br>Conosce le materie prime utilizzate la loro corretta lavorazione e conservazione | Utilizza in autonomia utensili e attrezzature idonei al tipo di lavorazione richiesta<br><br>Applica in autonomia procedure di controllo qualità sulle materie prime alimentari in entrata<br><br>Applica in autonomia metodi base di lavorazione e conservazione degli alimenti<br><br>Lavora applicando in autonomia la normativa HACCP e Antinfortunistica | Riconosce e utilizza le principali attrezzature, macchinari e utensili di settore<br><br>Riconosce e utilizza le materie prime appropriate per la realizzazione di un prodotto<br><br>Conosce il processo corretto per la salvaguardia del prodotto base, lavorato o semi lavorato |

| <b>MODULO 3</b><br><b>CICLO PRODUTTIVO</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>CONCETTI DI BASE: PROCESSI OPERATIVI ARTE BIANCA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Metodo:</b> LEZIONI FRONTALI; ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>UNITÀ DI LAVORO</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>COMPETENZE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>CONOSCENZE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>UD3.– Cotture mantenimento servizio</b><br><br>Processi operativi di produzione<br>Metodi di cottura<br>Temperatura di mantenimento durante il servizio<br>Modalità di servizio<br>Recupero e abbattimento<br>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<br><br>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<br><br>Conosce i principali metodi di cottura<br><br>Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo<br><br>Conosce alcune modalità di servizio<br><br>Conosce la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo<br><br>Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto | <b>IN AUTONOMIA CON SUPERVISIONE DELL'INSEGNANTE:</b><br>-Applica l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto.<br>-<br>Applica i principali metodi di cottura<br>-<br>Applica le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo<br>-<br>Utilizza alcune modalità di servizio<br>-<br>Applica la corretta prassi di recupero dei prodotti in avanzo<br>Applica le procedure di riordino e disbrigo del reparto | Conosce l'esatto processo operativo per fasi di realizzazione di un prodotto<br><br>Conosce i principali metodi di cottura<br><br>Conosce le varie temperature di conservazione e mantenimento a caldo e a freddo<br><br>Conosce le procedure di riordino e disbrigo del reparto |