

PROGRAMMA IV
TECNICO DI CUCINA E DELLA RISTORAZIONE

Cucina moderna e del benessere

A.s. 2020-2021

Docenti:

Bavuso Michele Donato

Cerbaro Nicola

IV ANNO

CUCINA MODERNA e del BENESSERE

AMBITO DI COMPETENZA: **GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO** **COMPETENZA : A 68 ore**

COMPETENZE				
- Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili				
Modulo	Competenze modulo	Conoscenze essenziali	Abilità	Contenuti
<u>Capacità organizzative</u>	- Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di customer satisfaction - Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio - Normative in materia di sicurezza sul lavoro correlate al settore di riferimento - Sistemi qualità e principali modelli di certificazione (pratica) - Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del prodotto/servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Applicare metodi di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente - Applicare modalità di coordinamento del lavoro - Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi - Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio - Individuare problematiche organizzative e strategie di superamento - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio - Predisporre attrezzature e procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie (pratica) - 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodologia di degustazione critica dei prodotti alimentari - Organizzazione del lavoro in laboratorio di cucina e pasticceria - Pianificazione delle fasi lavorative in base alle richieste del cliente/menù - Gestione dei tempi di lavorazione e cottura di pietanze e alimenti

COMPETENZE

- Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento

Modulo	Competenze modulo	Conoscenze essenziali	Abilità	Contenuti
<u>Gestione degli ordini e del magazzino</u>	<ul style="list-style-type: none"> - definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento 	<p>Applicativi di gestione magazzino</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filiere produttive - La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità - Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare la normativa in materia ambientale e fattori di inquinamento - Applicare modalità di raccolta e di smaltimento di imballaggi e di residui del processo lavorativo secondo le norme previste - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura - Identificare le filiere della produzione alimentare - Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze - Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi - Valutare la qualità delle derrate alimentari in entrata 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione ordini in base a richieste/menù - Criteri di selezione fornitori e prodotti - Filiere produttive (territoriali, stagionali) - Normativa e procedure per il trattamento delle merci non conformi o scadute - Elementi di budgeting relativi al menu proposto, - introduzione al food cost e labor-cost preventivo - elaborazione di menu sulla base del budget disponibile - valutazione delle offerte sulla base del budget a disposizione

COMPETENZE				
Ideare e predisporre proposte gastronomiche e prodotti di gastronomia e arte bianca sulla base delle esigenze e aspettative del cliente				
Modulo	Competenze modulo	Conoscenze essenziali	Abilità	Contenuti
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Capacità di ideazione e progettazione ricette/menù</u> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ideare e predisporre proposte gastronomiche e prodotti di arte bianca sulla base delle esigenze e aspettative del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di arte bianca - Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande - Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche, di pasticceria e di arte bianca - Elementi di enogastronomia - Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche, di pasticceria e arte bianca - Applicare criteri di selezione degli ingredienti - Applicare criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche, di pasticceria e di arte bianca - Applicare tecniche e tecnologie di gastronomia, pasticceria e arte bianca - Formulare proposte di abbinamento cibo e bevande - Predisporre proposte gastronomiche di pasticceria e arte bianca in funzione degli stili di acquisto e consumo - Redigere proposte in funzione del budget disponibile 	<ul style="list-style-type: none"> - I vari tipi di menù in relazione a contesti diversi (albergo, ristorante,, luogo o stagione) - Composizione dei menù in base alle caratteristiche nutrizionali degli alimenti - Diete particolari in relazioni ad ambiti o stili alimentari atipici. - Nuove tendenze alimentari e di ristorazione - tecniche di abbinamento cibo/vino - approccio alla degustazione del vino

AMBITO DI COMPETENZA: **PRODUZIONE** COMPETENZA: **D 174 ore**

COMPETENZE				
<ul style="list-style-type: none"> - curare l'elaborazione dei piatti e la produzione di gastronomia e arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative - identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro 				
Modulo	Competenze modulo	Conoscenze essenziali	Abilità	Contenuti
<p><u>La cucina moderna: alleggerire le preparazioni usando nuove tecnologie e tecniche di cottura</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - curare l'elaborazione dei piatti e la produzione di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative - identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto - Culture e tendenze gastronomiche, di pasticceria e arte bianca italiana e internazionale - Elementi di ergonomia - Elementi di enologia - Elementi di estetica del cibo, dei prodotti di pasticceria e arte bianca - Normativa ambientale e fattori d'inquinamento - Normativa igienico-sanitaria del settore, protocolli e pratiche - Pratiche e metodi per la gestione delle non conformità nel processo di lavoro - Strumenti per la rilevazione e la rielaborazione dei rischi - Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto - Tecniche e tecnologie di 	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche e tecnologie per la preparazione di piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria e arte bianca - Applicare criteri di abbinamento cibo e bevande - Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria e arte bianca - Applicare tecniche di estetica del cibo, dei prodotti di pasticceria e arte bianca - Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari - Individuare le principali caratteristiche delle culture e tendenze gastronomiche di pasticceria e arte bianca nazionale e internazionale - Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti - Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria e arte 	<ul style="list-style-type: none"> - La cucina della tradizione territoriale e nazionale come base di partenza della cucina moderna. - Nuove tendenze alimentari e di ristorazione - Confronto dei vecchi e nuovi stili alimentari. - La cucina del territorio e le sue stagioni. - Il servizio al piatto e i criteri per la composizione di un menù. - Cura nella presentazione di una portata ed il fattore estetico. - Nuove tecniche, tecnologie e metodi per le esigenze della cucina moderna e del benessere (sottovuoto, a bassa temperatura ecc.) - Conservazione degli alimenti a freddo e a caldo in base alle esigenze di servizio

COMPETENZE

- curare l'elaborazione dei piatti e la produzione di gastronomia e arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative
- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro

Modulo	Competenze modulo	Conoscenze essenziali	Abilità	Contenuti
		gastronomia, pasticceria e arte bianca - Tecniche e tecnologie innovative per la ristorazione - Tecniche e tecnologie per la conservazione dei cibi e dei prodotti di pasticceria e arte bianca	bianca - Utilizzare tecniche e tecnologie innovative - Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta - Adottare procedure e tecniche utilizzo e il mantenimento della catena del freddo - Applicare le procedure previste dalla normativa ambientale - Applicare procedure per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione - Identificare e rilevare negli ambienti di lavoro fonti di criticità e di rischio per la salute e sicurezza - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione - Utilizzare idonei sistemi di conservazione degli alimenti, dei prodotti di pasticceria e di arte bianca - Elementi di chimica organica correlati alle preparazioni alimentari	