



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>AREA TECNICO PROFESSIONALE</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	Processi operativi_cucina (PO_cucina)
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	85 (codoc/artic con PO_PP)
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	primo anno comune_settore Servizi: alberghiero e della ristorazione
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	PRIMA
<b>COMPETENZE:</b>	
<p>Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.</p> <p>Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità</p> <p>Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p> <p>Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p> <p>Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto</p> <p>Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni</p> <p>Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente</p>	



ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li><li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>- Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali.</li><li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li><li>- Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li><li>- Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti</li><li>- Applicare la normativa HACCP</li><li>- Applicare metodi di produzione della panificazione da ristorazione</li><li>- Applicare tecniche base per la gestione magazzino</li><li>- Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento</li><li>- Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li><li>- Applicare tecniche di cottura adatte alla materie prime utilizzate</li><li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Individuare gli allergeni</li><li>- Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime</li><li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Organizzare il proprio lavoro</li></ul> <p>Predisporre i semilavorati in porzioni</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari</li><li>- Preparare semilavorati per prodotti lievitati</li></ul> <p>Produrre dolci tipici della ristorazione</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Basi per la decorazione di piatti e dolci da ristorazione</li><li>- Basi per la porzionatura delle pietanze e semilavorati</li><li>- Basi per la produzione di pre impasti lievitati</li><li>- Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li><li>- Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate</li><li>- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li><li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li><li>- Elementi base di gestione magazzino</li><li>- Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento</li><li>- Elementi di ergonomia</li><li>- Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li><li>- Metodi di conservazione degli alimenti</li><li>- Mise en place della postazione</li><li>- Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione)</li><li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>- Normativa sugli allergeni</li><li>- Nozioni di primo soccorso</li><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>- Principali tipologie di tagli</li><li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>- Processi d'impasto per prodotti di cucina e di pasticceria</li><li>- Processi di cottura dei vari ingredienti</li><li>- Processi di farcitura dei prodotti</li><li>- Processi di produzione di creme dolci e salate per farcitura</li><li>- Processi di produzione di impasti, fondi e salse madri</li><li>- Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali</li><li>- Ruoli della brigata di cucina</li><li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore</li><li>- Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Piano HACCP</li><li>● Decreto legislativo 81/2008</li><li>● Menu , ricette, procedure.</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere</li><li>- Utilizzare forme di regolazione dei processi di cottura</li><li>- Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie</li></ul> <p>Utilizzare metodi di cottura di base</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti</li><li>- Utilizzare tecniche per la fermentazione di impasti lievitati da ristorazione</li><li>- Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)</li><li>- Tecniche di conservazione degli alimenti</li><li>- Tecniche di cottura tradizionali e innovative</li><li>- Tecniche di impasto e controllo della lievitazione</li><li>- Tecniche di panificazione da ristorazione</li><li>- Tecniche di taglio delle materie prime</li></ul>	
--	---	--

