



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>TECNICO PROFESSIONALE</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	PROCESSI OPERATIVI_cucina (PO_cucina)
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	176 (artic. con PO_P)
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	OPERATORE DI CUCINA
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	SECONDA

**AREA TECNICO PROFESSIONALE****COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

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.

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

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

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

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

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

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente



ABILITÀ	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>● 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 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>● Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana</li><li>● Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali</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>● Individuare tecniche per migliorare il risultato finale</li><li>● Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>● Organizzare il proprio lavoro</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Abbinamento enogastronomico</li><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 preimpasti lievitati</li><li>● Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale</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>● Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata</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</li></ul>	<p>Merceologia alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● cereali</li><li>● classificazione della pasta</li><li>● i legumi</li><li>● latte e derivati</li><li>● classificazione dei prodotti ittici, conservazione e principali metodi di cottura</li><li>● la classificazione della carne da macello, conservazione e metodi di cottura</li><li>● Esecuzione della ricetta e le relative procedure</li><li>● impasti di base <b>le uova</b></li><li>● <b>la</b></li><li>● le salse madri</li><li>● decorazioni di base</li><li>● impasti lievitati di base</li><li>● recupero materie prime e corretto stoccaggio</li><li>● metodi di cottura tradizionali e moderni</li><li>● metodi di conservazione</li><li>● mise en place</li><li>● funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>● attrezzatura in uso nei laboratori</li><li>● utensili di pertinenza</li><li>● macchinari specifici</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>● Predisporre i semilavorati in porzioni</li><li>● Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari</li><li>● Preparare semilavorati per prodotti lievitati</li><li>● Produrre dolci tipici della ristorazione</li><li>● Produrre in autonomia piatti della tradizione locale, nazionale e internazionale</li><li>● Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce</li><li>● Rispettare i tempi di lavoro</li><li>● Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>● Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li><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><li>● Utilizzare le materie prime in base alle caratteristiche merceologiche</li><li>● Utilizzare metodi di cottura</li><li>● Utilizzare tecniche di decorazione del piatto</li><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><li>●</li></ul>	<p>strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</p> <ul style="list-style-type: none"><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><li>● Stagionalità dei prodotti</li><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><li>● Tipologie di menu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● metodi di conservazione</li><li>● pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro</li><li>● igiene personale, divisa</li><li>● smaltimento rifiuti</li><li>● prevenzione infortuni</li><li>● percezione del rischio</li><li>● rischi specifici</li><li>● rischi ambientali</li><li>● segnaletica</li><li>● D.P.I. e D.P.C.</li></ul>
---	---	---