



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
AREA DI APPRENDIMENTO: TECNICO PROFESSIONALE	
DISCIPLINA	FORMAZIONE IN CONTESTO LAVORATIVO cucina
MONTE ORE COMPLESSIVO	320
INDIRIZZO DI STUDIO	TECNICO DI CUCINA
CLASSE DI RIFERIMENTO	quarta
COMPETENZE:	
<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>Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative</p> <p>Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali</p>	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Organizzare il proprio lavoro- Rispettare i tempi di lavoro- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore	<ul style="list-style-type: none">- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore- Criteri e stili di composizione del prodotto gastronomico- Criteri e stili di composizione della preparazione gastronomica- Elementi di rilevazione del rapporto qualità prezzo



<ul style="list-style-type: none">- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Applicare criteri di selezione degli ingredienti- Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte dolci comprese nei diversi momenti ristorativi- Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte gastronomiche nei diversi momenti ristorativi- Applicare il sistema HACCP- Applicare le normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti- Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria- Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari- Cogliere l'evoluzione estetica delle tecniche di impiattamento nella ristorazione- Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze- Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti- Predisporre spazi e ambienti per lo stoccaggio e la conservazione- Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria- Utilizzare i sistemi di conservazione degli alimenti- Utilizzare tecniche e tecnologie innovative- Valutare la conformità delle derrate alimentari in entrata- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali	<ul style="list-style-type: none">- Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici- I fattori di inquinamento- Il sistema HACCP- Le ripercussioni delle scelte e dei comportamenti del singolo in materia di sostenibilità- Organizzazione del lavoro e ottimizzazione di tempo e risorse- Procedure di controllo della catena del caldo e del freddo nella preparazione di alimenti- Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità- Processi di pulizia e igiene degli ambienti di stoccaggio e conservazione- Processo di gestione e monitoraggio degli ordini- Scelta delle materie prime- Sistemi di monitoraggio e auto valutazione del processo produttivo- Standard di qualità dei prodotti alimentari- Standard di qualità della produzione gastronomica e di pasticceria- Tecniche di bilanciamento dei sapori e delle consistenze- Tecniche di conservazione del prodotto alimentare- Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca in relazione ai momenti ristorativi- Tecniche di preparazione: cucina tradizionale, cucina innovativa, innovatori della tradizione- Tecniche di presentazione di un piatto- Tecniche di programmazione e conduzione degli acquisti- Tecniche di stesura di un menu in relazione al contesto- Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio- Tecniche e sistemi di cottura- Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto- Tecniche e tecnologie innovative per la ristorazione- Varietà alimentari nell'ottica di salvaguardia della biodiversità
--	--