



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
<i>AREA DI APPRENDIMENTO TECNICO PROFESSIONALE</i>	
DISCIPLINA	Tecniche, Tecnologie e Processi Operativi di cucina <u>Laboratori a moduli:</u> <ul style="list-style-type: none">• Processi Operativi di cucina e pasticceria• Tecniche e tecnologie di cucina e di pasticceria• Prodotti lievitati della Ristorazione
MONTE ORE COMPLESSIVO	314
INDIRIZZO DI STUDIO	TECNICO DI CUCINA
CLASSE DI RIFERIMENTO	quarta
Processi Operativi di cucina e pasticceria	
COMPETENZE:	
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	
Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio	
Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti	
Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela	



Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

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.

ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<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- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche e di pasticceria- Applicare criteri di selezione degli ingredienti- 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 procedure di gestione degli ordini- Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura- Applicare tecniche di estetica del cibo e dei 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	<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- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore- Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di pasticceria- Criteri e stili di composizione del prodotto gastronomico- Criteri e stili di composizione della preparazione gastronomica- Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande- Criteri e tecniche di composizione di un menu in relazione alla tipologia di ristorazione- Elementi di rilevazione del rapporto qualità prezzo- Elementi di tecnologia alimentare e dietologia- Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici- I disciplinari di produzione e relativi marchi- I fattori di inquinamento- Il sistema HACCP- Ingredienti reperibili dalle filiere produttive locali/regionali- La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale- Le caratteristiche dei modelli produttivi	<ul style="list-style-type: none">✓ Normativa vigente in tema di sicurezza sul lavoro e utilizzo specifico delle attrezzature.✓ Utilizzo in sicurezza e manutenzione ordinaria degli strumenti e delle attrezzature.✓ Corretto utilizzo dei D.P.I.✓ Il sistema HACCP: legge di riferimento.✓ Applicazione del sistema HACCP e sistema di monitoraggio.✓ Corrette prassi igieniche.✓ Il diagramma di flusso degli alimenti.✓ Tecniche di ricevimento stoccaggio delle derrate alimentari.✓ I sistemi di conservazione degli alimenti.✓ Trattamenti corretti degli alimenti per il consumo in sicurezza.✓ Anisakis e trattamenti sicuri dei prodotti ittici.✓ Normativa e procedure per il trattamento delle



<ul style="list-style-type: none">- Collocare la tipicità locale a partire dalla ricerca e dalle fonti storiche- Formulare proposte di abbinamento cibo e bevande- Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze- Individuare i principali sistemi/filiere di produzione alimentare- Individuare le produzioni locali e artigianali in un'ottica di valorizzazione e sostegno del territorio- Individuare prodotti e proposte gastronomiche nell'ottica della valorizzazione del territorio e della sostenibilità- Individuare proposte di menu per clienti con allergie/intolleranze alimentari- Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi- 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- Realizzare proposte gastronomiche sulla base di specifiche esigenze e tendenze di consumo- Redigere proposte in funzione del budget disponibile- Riconoscere marchi e denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari- Riconoscere realtà produttive e ristorative improntate alla sostenibilità ambientale- Rivisitare e riadattare il piatto tipico nell'ottica delle odierne esigenze alimentari- Utilizzare i sistemi di conservazione degli alimenti- Utilizzare tecniche e tecnologie innovative- Valutare la conformità delle derrate alimentari in entrata- Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali- Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni	<ul style="list-style-type: none">- Modulistica e tracciabilità di settore- 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- Prodotti e ingredienti di filiera sostenibile- Regolamento di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare- 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	<p>merci non conformi o scadute.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Raccolta differenziata e corretto trattamento dei rifiuti speciali.✓ Prodotti a km zero e provenienti da metodi di agricoltura/allevamento biologici e sostenibili.✓ Impatto e impronta ambientale degli alimenti.✓ Prodotti a marchi Slow Food✓ Prodotti a marchio DOP, IGP, PAT, STG, DE.CO.✓ La filiera produttiva degli alimenti locali/regionali e nazionali.✓ Stagionalità dei prodotti.✓ Cucina tipica regionale.✓ Gestione ordini in base a richieste/menù.✓ Introduzione al food cost e labor-cost preventivo.✓ Elaborazione di menù sulla base del budget disponibile.✓ Stoccaggio e conservazione degli alimenti.✓ Prodotti di gamma✓ Composizione dei menù in base alle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.✓ Organizzazione del lavoro in laboratorio
---	---	---



	<ul style="list-style-type: none">- Varietà alimentari nell'ottica di salvaguardia della biodiversità Software specifico di settore	<p>di cucina e pasticceria.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Pianificazione delle fasi lavorative in base alle richieste del cliente/menù.✓ Gestione dei tempi di lavorazione e cottura di pietanze e alimenti.✓ Tecniche di cotture innovative: cottura a bassa temperatura, cottura sottovuoto.✓ I vari tipi di menù in relazione a contesti diversi (albergo, ristorante,, luogo o stagione).✓ IL banqueting e il catering.✓ Diete particolari in relazioni alle intolleranze alimentari.✓ Le varie tipologie di pasta frolla e la biscotteria.✓ Pasta sfoglia, pandi spagna e pasta choux.✓ Dessert al piatto.✓ Impasti lievitati diretti e indiretti.✓ Tecniche di impasto e lievitazione.✓ Pizza classica e pizza alla pala.✓ Tecniche di preparazioni di alimenti per la farcitura di prodotti da forno e pizzeria.✓ Prodotti da forno senza glutine.
--	---	--

Tecniche e tecnologie di cucina e di pasticceria

COMPETENZE:

- 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
- Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche



del territorio

- Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti
- Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali
- 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

- ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Organizzare il proprio lavoro- Rispettare i tempi di lavoro- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche e di pasticceria- Analizzare le caratteristiche del sistema d'offerta ristorativo- 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 procedure di gestione degli ordini- Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura- Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo- Applicare tecniche di selezione dei fornitori- Applicare tecniche di valutazione delle offerte- Applicare tecniche e criteri di budgeting- Cogliere le interconnessioni ambientali, economiche, politiche e sociali legate al mercato alimentare- Collocare la tipicità locale a partire dalla ricerca e dalle fonti storiche- Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente- Formulare proposte gastronomiche in relazione alla richiesta del cliente	<ul style="list-style-type: none">- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore- Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di pasticceria- Classificazione dei prodotti alimentari- Concetto di cucina modernista e di cucina slow- Concetto di Made in Italy- Criteri e stili di composizione della preparazione gastronomica- Criteri e tecniche di composizione di un menu in relazione alla tipologia di ristorazione- Cultura e storia dei prodotti gastronomici e dolciari del territorio regionale e nazionale- Elementi di analisi del mercato della ristorazione- Elementi di rilevazione del rapporto qualità prezzo- Elementi di storia della gastronomia e selezione delle fonti- Elementi di tecnologia alimentare e dietologia- Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici	<ul style="list-style-type: none">✓ Normativa vigente in tema di sicurezza sul lavoro.✓ Il sistema HACCP: legge di riferimento.✓ Applicazione del sistema HACCP e sistema di monitoraggio.✓ Il diagramma di flusso degli alimenti.✓ I sistemi di conservazione degli alimenti.✓ Normativa e procedure per il trattamento delle merci non conformi o scadute✓ Impatto e impronta ambientale degli alimenti.✓ Stagionalità dei prodotti agroalimentari e della pesca.✓ Utilizzo degli applicativi di Google e d Excel per la creazione di ricette/menù e gestione degli ordini.



<ul style="list-style-type: none"> - Identificare le filiere della produzione alimentare - Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze - Individuare le produzioni locali e artigianali in un'ottica di valorizzazione e sostegno del territorio - Individuare prodotti e proposte gastronomiche nell'ottica della valorizzazione del territorio e della sostenibilità - Individuare proposte di menu per clienti con allergie/intolleranze alimentari - Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi - Realizzare proposte gastronomiche sulla base di specifiche esigenze e tendenze di consumo - Riconoscere realtà produttive e ristorative improntate alla sostenibilità ambientale - Rivisitare e riadattare il piatto tipico nell'ottica delle odierne esigenze alimentari - Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali - Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali - Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali - Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni - Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) 	<ul style="list-style-type: none"> - I disciplinari di produzione e relativi marchi - I fattori di inquinamento - Il sistema HACCP - Ingredienti reperibili dalle filiere produttive locali/regionali - Le ripercussioni delle scelte e dei comportamenti del singolo in materia di sostenibilità - Modulistica e tracciabilità di settore - Organizzazione del lavoro e ottimizzazione di tempo e risorse - Processo di gestione e monitoraggio degli ordini - Prodotti e ingredienti di filiera sostenibile - Regolamento di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare - Sistema di gestione del budget - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche di conservazione del prodotto alimentare - Tecniche di programmazione e conduzione degli acquisti - Tecniche di stesura di un menu in relazione al contesto - Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio - Varietà alimentari nell'ottica di salvaguardia della biodiversità <p>Software specifico di settore</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prodotti a marchio DOP, IGP, PAT, STG, DE.CO. ✓ La filiera produttiva degli alimenti locali/regionali e nazionali. ✓ Stagionalità dei prodotti. ✓ Gestione ordini in base a richieste/menù. ✓ Introduzione al food cost e labor-cost preventivo. ✓ Elaborazione di menù sulla base del budget disponibile ✓ Composizione dei menù in base alle caratteristiche nutrizionali degli alimenti ✓ I vari tipi di menù in relazione a contesti diversi (albergo, ristorante,, luogo o stagione) ✓ Diete particolari in relazioni alle intolleranze alimentari. ✓ La dieta mediterranea. ✓ I le diverse tipologie di ristorazione.
---	---	---

Prodotti lievitati della Ristorazione

COMPETENZE:

Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela.

<p>ABILITA'</p> <p>Organizzare il proprio lavoro. Rispettare i tempi di lavoro.</p>	<p>CONOSCENZE</p> <p>Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca in relazione ai momenti ristorativi.</p>	<p>NUCLEI ESSENZIALI</p> <p>Tecniche di impasto e lievitazione</p>
--	--	---



<p>Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore. Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore. Applicare criteri di selezione degli ingredienti. Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte gastronomiche nei diversi momenti ristorativi.</p>	<p>Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici.</p>	<p>Pizza classica e pizza alla pala Tecniche di preparazioni di alimenti per la farcitura di prodotti da forno e pizzeria Prodotti da forno senza glutine</p>
---	--	---