



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>AREA TECNICO PROFESSIONALE</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	Processi Operativi_PASTICCERIA (PO_P)
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	240 ( artic. con PO_cucina)
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	OPERATORE DI CUCINA
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	CLASSI 3°
<b>COMPETENZE:</b>	
<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>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>- Organizzare il proprio lavoro</li><li>- Rispettare i tempi di lavoro</li><li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li><li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li><li>- Applicare la normativa HACCP.</li><li>- Applicare il criterio di stagionalità delle materie prime.</li><li>- Adottare comportamenti di prevenzione in materia di spreco alimentare e di risorse energetiche.</li><li>- Individuare tecniche di riutilizzo e di recupero della parte edibile degli avanzi/scarti.</li><li>- Valorizzare le ricette tipiche del territorio e regionali per lo sviluppo di una gastronomia sostenibile.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li><li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>- Nozioni di primo soccorso</li><li>- Normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.</li><li>- Modelli di organizzazione della brigata anche in relazione al ruolo rivestito.</li><li>- Moduli di acquisto e stoccaggio materiale</li><li>- Elementi di ergonomia.</li><li>- Concetto di evoluzione tecnica e tecnologica nei processi di lavorazione/cottura.</li><li>- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati.</li><li>- Metodi di scelta di attrezzature utensili e macchinari in relazione al risultato atteso.</li><li>- Il sistema HACCP.</li><li>- Sistemi e tecniche/tecnologie di cottura a risparmio energetico.</li><li>- Alimenti e produzioni di prodotti locali.</li><li>- Ingredienti/alimenti prodotti tenendo conto della sostenibilità ambientale.</li><li>- La cucina del riuso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pasta frolla</li><li>- Pasta sfoglia</li><li>- Crema pasticcera</li><li>- Pasta per bigné</li><li>- Pan di Spagna</li><li>- Tiramisù</li><li>- Creme brûlée</li><li>- Linzertorte</li><li>- Panna cotta con coulis di frutta</li><li>- Torta di grano saraceno</li><li>- Panini dolci al cioccolato</li><li>- Tartellette monoporzione con salsa vaniglia.</li><li>- Torta foresta nera</li><li>- Mousse al cioccolato</li><li>- Torta di carote</li><li>- Torta sacher</li><li>- Mele in camicia con salsa vaniglia</li><li>- Crostata moderna caramello e cioccolato</li><li>- Trancio diplomatico</li><li>- Torta farcita</li><li>- Gelato alle creme</li><li>- Impasto per pasta lievitata dolce</li><li>- Focaccia</li><li>- Pane con metodo diretto ( mafalda )</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime.</li><li>- Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati.</li><li>-Cogliere i principali canali di approvvigionamento.</li><li>- Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare.</li><li>- Predisporre la linea e la postazione di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute.</li><li>- Applicare metodi di cottura.</li><li>- Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura.</li><li>- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti gastronomici.</li><li>- Realizzare pietanze contestualmente alla tipologia di menù.</li><li>- Realizzare dessert e prodotti dolciari contestualmente alla tipologia di menù.</li><li>- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso.</li><li>- Produrre impasti lievitati per pizza secondo le diverse varianti di composizione.</li><li>- Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici.</li><li>- Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale.</li><li>- Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti.</li><li>- Procedure di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari.</li><li>- Elementi di gestione delle giacenze.</li><li>- Classificazione dei prodotti alimentari.</li><li>- Prodotti enogastronomici.</li><li>- Tipologie di taglio delle materie prime crude e cotte. Tipologie di impasti di base.</li><li>- Tipologie di dessert.</li><li>- Processi di farcitura e decorazione.</li><li>- Caratteristiche nutrizionali delle materie prime.</li><li>- Piatti e prodotti della cucina regionale e italiana.</li><li>- Metodi di valorizzazione del prodotto.</li><li>- Processi di impasto e preparazione prodotti da forno e pizzeria.</li><li>- Processo di farcitura e cottura prodotti di pizzeria.</li><li>- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina.</li><li>- Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici.</li><li>- Concetto di stagionalità.</li><li>- Tipologie di menu in relazione al sistema d'offerta.</li></ul>	
--	--	--



<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale.</li><li>- Collocare le proposte gastronomiche all'interno dei diversi momenti/contesti ristorativi.</li><li>- Effettuare il servizio ristorante .</li><li>- Applicare metodi e tecniche di lavorazione delle materie prime.</li><li>- Applicare criteri di selezione delle materie prime</li><li>- Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere.</li><li>- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione.</li><li>- Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé).</li><li>- Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate.</li><li>- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.</li><li>- Produrre impasti lievitati secondo le diverse varianti di composizione.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi di innovazione e di tendenza del mondo ristorativo.</li><li>- Procedure di valutazione/autovalutazione dei risultati raggiunti.</li><li>- Criteri di valorizzazione della stagionalità nella preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari.</li><li>- Elementi di gastronomia.</li><li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari.</li><li>- Utensili e attrezzature per la preparazione e cottura dei cibi.</li><li>- Criteri di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari nel rispetto della sostenibilità ambientale.</li><li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li></ul>	
---	--	--