

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>		
<b>AREA TECNICO PROFESSIONALE</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	Tecniche e Tecnologie_PASTICCERIA (TT_P)	
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	34	
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	OPERATORE DI CUCINA	
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	CLASSI 3° aula	
<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>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>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>		
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CONTENUTI ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Organizzare il proprio lavoro</li><li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Farina</li><li>- Burro/margarina</li><li>- Uova</li><li>- Zucchero</li><li>- Tecniche impasti panificazione</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><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>- Predisporre in forma scritta le sequenze necessarie alla realizzazione del prodotto.</li><li>- Applicare la normativa HACCP.</li><li>- Identificare filiere e produzioni agroalimentare a basso impatto ambientale.</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><li>- Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime.</li><li>- Applicare tecniche di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>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>- Format di stesura di una ricetta.</li><li>- Elementi di ergonomia.</li><li>- Tecniche e tecnologie del settore gastronomico-ristorativo.</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>- Sistemi di conduzione del calore in relazione alla tecnica utilizzata.</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>- Concetto di filiera lunga e di filiera corta.</li><li>- Ingredienti/alimenti prodotti tenendo conto della sostenibilità ambientale.</li><li>- La cucina del riuso.</li><li>- La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale.</li><li>- Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tecniche impasti pasticceria</li><li>- Haccp</li><li>- Dpi</li><li>- Tecnologie digitali</li></ul>
--	---	--



<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare le principali tecniche di conservazione di materie prime e semilavorati in funzione del loro utilizzo.</li><li>-Cogliere i principali canali di approvvigionamento.</li><li>- Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare.</li><li>- Applicare tecniche di preparazione e cottura dei prodotti da forno.</li><li>- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti gastronomici.</li><li>- Realizzare pietanze contestualmente alla tipologia di menù.</li><li>- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso.</li><li>- Riconoscere le diverse tipologie di farine e metodo di impiego.</li><li>- Progettare la presentazione del piatto/prodotto.</li><li>- Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici.</li><li>- Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità.</li><li>- Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale.</li><li>- Riconoscere le nuove tendenze di mercato.</li><li>- Collocare le proposte gastronomiche all'interno dei diversi momenti/contesti ristorativi.</li><li>- Applicare metodi e tecniche di lavorazione delle materie prime.</li><li>- Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Procedure di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari.</li><li>- Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti.</li><li>- Tecniche di controllo e analisi organolettica degli alimenti.</li><li>- Tecniche, materiali e macchinari utili alla conservazione.</li><li>- Elementi di gestione delle giacenze.</li><li>- Classificazione dei prodotti alimentari.</li><li>- Prodotti enogastronomici.</li><li>- Tecniche di preparazione e di cottura degli alimenti.</li><li>- Tecniche di cottura tradizionali e innovative.</li><li>- Tipologie di dessert.</li><li>- Tecniche di pasticceria e arte bianca adatte alla ristorazione.</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>- Tecniche di presentazione del piatto/prodotto</li><li>- Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti.</li><li>- Tecniche di redazione della ricetta.</li><li>- Tecniche e criteri di elaborazione del menù.</li><li>- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina.</li><li>- Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici.</li><li>- Tecniche di servizio e impiattamento.</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>- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura.</li><li>- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li><li>- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li><li>- Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni</li><li>- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li><li>- Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</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>- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi.</li><li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina.</li><li>- Tecniche di pasticceria.</li><li>- Tecniche di preparazione impasti lievitati.</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><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li><li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>- Software specifico di settore</li></ul>	
--	--	--