



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>	
<i>TECNICO PROFESSIONALE</i>	
<b>DISCIPLINA</b>	Tecniche e Tecnologie di Cucina
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	34 + 34
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	Operatore di Cucina
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	classi terze
<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>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>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>	



ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"><li>- Organizzare il proprio lavoro</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>- 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><li>- Applicare le principali tecniche di conservazione di materie prime e semilavorati in funzione del loro utilizzo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</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>- Alimenti e produzioni di prodotti locali</li><li>- Concetto di filiera lunga e di filiera corta</li><li>- Ingredienti/alimenti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Prevenzione infortuni</li><li>- Percezione del rischio</li><li>- Rischi specifici</li><li>- Rischi ambientali</li><li>- D.P.I</li><li>- Uso corretto attrezzature</li><li>- Nozioni di Haccp e GMP</li><li>- Concetti di sostenibilità ambientale del cibo</li><li>- Classificazione e qualità degli alimenti</li><li>- Le materie prime di origine animale</li><li>- Le materie prime di origine vegetale anche in riferimento alla stagionalità</li><li>- Prodotti tipici locali e nazionali, i marchi di qualità (IGP, DOC, STG, BIO)</li><li>- Ricette/menù in formato digitale</li><li>- La qualità di un prodotto/servizio in relazione alla stagionalità delle materie prime</li><li>- La suddivisione del menù nelle varie partite</li><li>- Sistemi informatici per raccogliere, archiviare ed elaborare i dati</li><li>- Le materie e tecniche di lavorazione e conservazione</li><li>- Caratteristiche della produzione gastronomica regionale e locale</li><li>- Metodi di cottura tradizionali e innovativi</li><li>- Attrezzature e macchinari specifici di settore</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare metodi di cottura</li><li>- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso</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>- 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</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>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><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>- Tipologie di taglio delle materie prime crude e cotte</li><li>- Tipologie di impasti di base</li><li>- Tecniche di cottura tradizionali e innovative</li><li>- Tipologie di dessert</li><li>- Processi di farcitura e decorazione</li><li>- Tecniche di pasticceria e arte bianca adatti alla ristorazione</li><li>- Caratteristiche nutrizionali delle materie prime</li><li>- Piatti e prodotti della cucina regionale e italiana</li><li>- Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti</li><li>- Tecniche di redazione della ricetta</li><li>- Tecniche e criteri di</li></ul>	
---	---	--



<p>creativa (testo, immagini, audio, filmati)</p>	<p>elaborazione del menù</p> <ul style="list-style-type: none"><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 menù in relazione al sistema d'offerta</li><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>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</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>	
---	--	--