



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
<i>TECNICO PROFESSIONALE</i>	
DISCIPLINA	Tecniche e Tecnologie di Cucina
MONTE ORE COMPLESSIVO	34 + 34
INDIRIZZO DI STUDIO	Operatore di Cucina
CLASSE DI RIFERIMENTO	classi terze
COMPETENZE:	
<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">- Organizzare il proprio lavoro- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Predisporre in forma scritta le sequenze necessarie alla realizzazione del prodotto.- Applicare la normativa HACCP- Identificare filiere e produzioni agroalimentare a basso impatto ambientale- Applicare il criterio di stagionalità delle materie prime- Adottare comportamenti di prevenzione in materia di spreco alimentare e di risorse energetiche- Individuare tecniche di riutilizzo e di recupero della parte edibile degli avanzi/scarti- Valorizzare le ricette tipiche del territorio e regionali per lo sviluppo di una gastronomia sostenibile- Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime- Applicare tecniche di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari- Applicare le principali tecniche di conservazione di materie prime e semilavorati in funzione del loro utilizzo	<ul style="list-style-type: none">- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore- Nozioni di primo soccorso- Normative vigenti in materia di sicurezza alimentare- Modelli di organizzazione della brigata anche in relazione al ruolo rivestito- Moduli di acquisto e stoccaggio materiale- Format di stesura di una ricetta- Elementi di ergonomia- Tecniche e tecnologie del settore gastronomico-ristorativo- Concetto di evoluzione tecnica e tecnologica nei processi di lavorazione/cottura- Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati- Sistemi di conduzione del calore in relazione alla tecnica utilizzata- Metodi di scelta di attrezzature utensili e macchinari in relazione al risultato atteso- Il sistema HACCP- Sistemi e tecniche/tecnologie di cottura a risparmio energetico- Alimenti e produzioni di prodotti locali- Concetto di filiera lunga e di filiera corta- Ingredienti/alimenti	<ul style="list-style-type: none">- Prevenzione infortuni- Percezione del rischio- Rischi specifici- Rischi ambientali- D.P.I- Uso corretto attrezzature- Nozioni di Haccp e GMP- Concetti di sostenibilità ambientale del cibo- Classificazione e qualità degli alimenti- Le materie prime di origine animale- Le materie prime di origine vegetale anche in riferimento alla stagionalità- Prodotti tipici locali e nazionali, i marchi di qualità (IGP, DOC, STG, BIO)- Ricette/menù in formato digitale- La qualità di un prodotto/servizio in relazione alla stagionalità delle materie prime- La suddivisione del menù nelle varie partite- Sistemi informatici per raccogliere, archiviare ed elaborare i dati- Le materie e tecniche di lavorazione e conservazione- Caratteristiche della produzione gastronomica regionale e locale- Metodi di cottura tradizionali e innovativi- Attrezzature e macchinari specifici di settore



<ul style="list-style-type: none">- Applicare metodi di cottura- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso- Progettare la presentazione del piatto/prodotto- Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici- Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità- Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale- Riconoscere le nuove tendenze di mercato- Collocare le proposte gastronomiche all'interno dei diversi momenti/contesti ristorativi- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza- Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto- Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera	<ul style="list-style-type: none">prodotti tenendo conto della sostenibilità ambientale- La cucina del riuso- La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale.- Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti- Procedure di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari- Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti.- Tecniche di controllo e analisi organolettica degli alimenti- Tecniche, materiali e macchinari utili alla conservazione.- Elementi di gestione delle giacenze- Classificazione dei prodotti alimentari- Prodotti enogastronomici- Tecniche di preparazione e di cottura degli alimenti.- Tipologie di taglio delle materie prime crude e cotte- Tipologie di impasti di base- Tecniche di cottura tradizionali e innovative- Tipologie di dessert- Processi di farcitura e decorazione- Tecniche di pasticceria e arte bianca adatti alla ristorazione- Caratteristiche nutrizionali delle materie prime- Piatti e prodotti della cucina regionale e italiana- Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti- Tecniche di redazione della ricetta- Tecniche e criteri di	
---	---	--



<p>creativa (testo, immagini, audio, filmati)</p>	<p>elaborazione del menù</p> <ul style="list-style-type: none">- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina- Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici- Concetto di stagionalità- Tipologie di menù in relazione al sistema d'offerta- Elementi di innovazione e di tendenza del mondo ristorativo- Procedure di valutazione/autovalutazione dei risultati raggiunti.- Criteri di valorizzazione della stagionalità nella preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari- Elementi di gastronomia- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi- Standard di qualità dei prodotti alimentari- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici- Software specifico di settore	
---	--	--