



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
TECNICO PROFESSIONALE	
DISCIPLINA	PROCESSI OPERATIVI di cucina e pasticceria (art.)
MONTE ORE COMPLESSIVO	255
INDIRIZZO DI STUDIO	OPERATORE DI CUCINA
CLASSE DI RIFERIMENTO	SECONDA

AREA TECNICO PROFESSIONALE**COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

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.

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

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

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

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

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente



ABILITÀ	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">● Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro● Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore● Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza● Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti● Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette● Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti● Applicare la normativa HACCP● Applicare metodi di produzione della panificazione da ristorazione● Applicare tecniche base per la gestione magazzino● Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento● Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti● Applicare tecniche di cottura adatte alle materie prime utilizzate● Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana● Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali● Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore● Individuare gli allergeni● Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime● Individuare tecniche per migliorare il risultato finale● Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore● Organizzare il proprio lavoro● Predisporre i semilavorati in porzioni	<ul style="list-style-type: none">● Abbinamento enogastronomico● Basi per la decorazione di piatti e dolci da ristorazione● Basi per la porzionatura delle pietanze e semilavorati● Basi per la produzione di preimpasti lievitati● Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale● Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure)● Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate● Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati● Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata● Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore● Elementi base di gestione magazzino● Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento● Elementi di ergonomia● Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure)● Metodi di conservazione degli alimenti● Mise en place della postazione● Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione)● Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore● Normativa sugli allergeni● Nozioni di primo soccorso● Principali terminologie tecniche di settore/processo● Principali tipologie di tagli● Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e	<ul style="list-style-type: none">● cereali● classificazione della pasta● legumi● latte e derivati● classificazione dei prodotti ittici● conservazione degli alimenti● principali metodi di cottura● classificazione della carne da macello● esecuzione delle ricette e relative procedure● impasti di base● uova● salse madri● decorazioni di base● impasti lievitati di base● recupero materie prime● stoccaggio alimenti● organizzazione del lavoro● macchinari e apparecchiature di settore● norme di igiene e piano HACCP● norme di sicurezza sul lavoro



<ul style="list-style-type: none">● Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari● Preparare semilavorati per prodotti lievitati● Produrre dolci tipici della ristorazione● Produrre in autonomia piatti della tradizione locale, nazionale e internazionale● Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce● Rispettare i tempi di lavoro● Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore● Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite● Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere● Utilizzare forme di regolazione dei processi di cottura● Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie● Utilizzare le materie prime in base alle caratteristiche merceologiche● Utilizzare metodi di cottura● Utilizzare tecniche di decorazione del piatto● Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti● Utilizzare tecniche per la fermentazione di impasti lievitati da ristorazione● Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti●	<p>macchinari e apparecchiature di settore</p> <ul style="list-style-type: none">● Processi d'impasto per prodotti di cucina e di pasticceria● Processi di cottura dei vari ingredienti● Processi di farcitura dei prodotti● Processi di produzione di creme dolci e salate per farcitura● Processi di produzione di impasti, fondi e salse madri● Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali● Ruoli della brigata di cucina● Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore● Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare● Stagionalità dei prodotti● Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)● Tecniche di conservazione degli alimenti● Tecniche di cottura tradizionali e innovative● Tecniche di impasto e controllo della lievitazione● Tecniche di panificazione da ristorazione● Tecniche di taglio delle materie prime● Tipologie di menu	
--	---	--