



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO		
<i>TECNICO PROFESSIONALE</i>		
DISCIPLINA	PROCESSI OPERATIVI di Cucina e Pasticceria (art.)	
MONTE ORE COMPLESSIVO	343	
INDIRIZZO DI STUDIO	Operatore di Cucina	
CLASSE DI RIFERIMENTO	TERZA	
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>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">- Organizzare il proprio lavoro- Rispettare i tempi di lavoro- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Applicare la normativa HACCP.- 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	<ul style="list-style-type: none">- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore- 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	<ul style="list-style-type: none">- Uso corretto attrezzature- Elementi di ergonomia- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio- Prevenzione infortuni- Percezione del rischio- Rischi specifici- Rischi ambientali- D.P.I- Norme comportamentali professionali- Sistema HACCP- Pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro- Procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino- Igiene personale- La mise en place di cucina- La ricetta e le relative procedure- Recupero materie prime e corretto stoccaggio- Gli utensili di pertinenza- Macchinari specifici- Processi operativi di produzione- Tecniche e metodologie di impasti- Metodi di cottura tradizionali e moderni- Temperatura di mantenimento durante il servizio- Modalità di servizio- Recupero e abbattimento- Riordino e disbrigo
---	---	--



<ul style="list-style-type: none">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.- Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati.- Cogliere i principali canali di approvvigionamento.- Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare.- Predisporre la linea e la postazione di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute.- Applicare metodi di cottura.- Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura.- Applicare tecniche di preparazione e cottura dei prodotti da forno.- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti gastronomici.- Realizzare pietanze contestualmente alla tipologia di menù.- Realizzare dessert e prodotti dolciari contestualmente alla tipologia di menù.- Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla	<ul style="list-style-type: none">al risultato attesi.- 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 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 cotte e crude.- Tipologie di impasti di base.- Tecniche di cottura tradizionali e	
--	--	--



<p>destinazione d'uso.</p> <ul style="list-style-type: none">- Riconoscere le diverse tipologie di farine e metodo di impiego.- Produrre impasti lievitati per pizza secondo le diverse varianti di composizione.- Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici.- Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità.- Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale.- Effettuare il servizio ristorante .- Applicare metodi e tecniche di lavorazione delle materie prime.- Applicare criteri di selezione delle materie prime- Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere.- Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione.- Preparare impasti, apparecchi e farcie (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé).- Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate.- Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura.- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.- Produrre impasti lievitati	<p>innovative.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.- Metodi di valorizzazione del prodotto.- Tecniche di presentazione del piatto/prodotto.- Processi di impasto e preparazione prodotti da forno e pizzeria.- Processo di farcitura e cottura prodotti di pizzeria.- Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti.- Tecniche di redazione della ricetta.- Tecniche e criteri di elaborazione del menù.- Organizzazione e funzionamento del reparto cucina.- Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici.- Tecniche di servizio e impiattamento.- 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	
---	---	--



<p>secondo le diverse varianti di composizione.</p>	<p>raggiunti.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina.- Utensili e attrezzature per la preparazione e cottura dei cibi.- Tecniche di pasticceria.- Tecniche di preparazione impasti lievitati.- Criteri di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari nel rispetto della sostenibilità ambientale.	
---	---	--

