



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Classe prima

Titolo UdA: **La professione e le basi dell'enogastronomia e la cucina**

Codice UD: **A1-A2 B-Pro-Eno**

Ore previste: **5**

Conoscenze

Le diverse figure professionali, l'organizzazione del personale di cucina. La deontologia professionale e le regole da rispettare. L'ambiente di cucina. La cucina di qualità. La suddivisione dei settori di cucina secondo le necessità operative e funzionali. Le diverse attrezzature e gli utensili.

Abilità

Saper riconoscere le figure gerarchiche interne alla cucina rispettando compiti, mansioni e responsabilità. Saper rispettare le regole di comportamento consoni al ruolo ricoperto. Gestire correttamente tutte le fasi di lavoro, la manutenzione e l'igiene in base alla struttura del reparto, ai requisiti dei locali; mantenendo alti standard igienico sanitario; applicando l'autocontrollo alimentare, il principio di autocontrollo, il principio di rintracciabilità, definizione e ricevimento della merce, pulizia e lavaggio degli alimenti (gli ortaggi, i prodotti della pesca, le carni); Padroneggiare correttamente, agevolmente e in sicurezza le tipologie di taglio, la grande attrezzatura, la piccola attrezzatura; predisporre attrezzature consone alla preparazione nel rispetto della normativa "MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)".

Sviluppo metodologico

Lezione teorica

Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale

Prova pratica laboratoriale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Classe prima

Titolo UdA: **L'igiene e la sicurezza sul lavoro con riferimento al settore ristorativo**

Codice UD: **B1-B2 B-Pro-Eno**

Ore previste: **7**

Conoscenze

L'igiene professionale del cuoco. La trasmissione delle malattie attraverso gli alimenti. L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L'igiene dell'ambiente di cucina. Comprendere le normative inerenti alla divisa di cucina, la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e l'HACCP, la segnaletica di sicurezza, la prevenzione degli infortuni nel settore ristorativo, i requisiti dei locali, aree e fasi di lavoro (la cucina: aree distinte - fasi del lavoro di cucina), gli ambienti e le attrezzature, le regole di conformità dei materiali per uso alimentare, la sicurezza igienica degli alimenti, le misure preventive.

Abilità

Applicare le regole inerenti alla sicurezza sul luogo di lavoro: il corretto utilizzo e movimentazione delle attrezzature garantendo la propria incolumità e altrui. Rispettare le buone pratiche igienico sanitarie in tutte le varie fasi di lavoro definite all'interno del "Manuale dell'HACCP". Saper predisporre la mise en place con ordine, pulizia e precisione. Saper eseguire correttamente la raccolta differenziata.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica

Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale

Prova pratica laboratoriale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Classe prima

Titolo UdA: **Le basi tecniche ed i principi della gastronomia.**

Codice UD: **C1-C2-C3-C4 B-Pro-Eno**

Ore previste: **15**

Conoscenze

Gli ingredienti di origine vegetale, gli ortaggi ed i cereali. I prodotti derivati. I condimenti e gli ingredienti di origine animale. I condimenti e le spezie. Gli ingredienti di pasticceria. I menù, i pasti della giornata, il piatto, la ricetta. La suddivisione delle portate nel menù, il piatto e la sua ricetta. Approccio ai principi della cucina e della gastronomia italiana

Abilità

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile per l'ambiente. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica

Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale

Prova pratica laboratoriale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Classe prima

Titolo UdA: **Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere) “Primo approccio al laboratorio con individuazione delle potenzialità operative. La mise en place di cucina, l’operatività ed il riordino.”**

Codice UD: **D1-D2-D3 B-Pro-Eno**

Ore previste: **39**

Conoscenze

L’organizzazione del lavoro. Le tecniche operative di base. La fase di preparazione degli alimenti (dalla mondatura ai diversi tagli). Le cotture degli alimenti. I fondi, le salse e gli utilizzi per le diverse preparazioni. Le preparazioni di base in pasticceria ed i dessert semplici.

Abilità

Organizzare e predisporre il servizio di cucina in base alla tipologia di servizio concordato con la sala;

Distinguere le aree e le attrezzature in uso nella ristorazione individuandone il corretto utilizzo;

Provvedere alle corrette operazioni di predisposizione della mise en place con le attrezzature e derrate coerenti alla preparazione;

Predisporre e padroneggiare con sicurezza le varie tipologie di attrezzature a lama in base all’alimento, al taglio e all’operazione da eseguire;

Saper scegliere la tipologia di cottura più indicata all’elaborato da eseguire;

Saper apportare semplici modifiche alla ricetta originale sostituendo ingredienti indesiderati (allergie, intolleranze, credo religioso, diete specifiche, etica personale).

Scegliere ed elaborare semplici fondi, salse e condimenti di base per completare, accompagnare e valorizzare il piatto;

Preparare semplici prodotti di pasticceria con precisione, ordine e igiene.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica

Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale

Prova pratica laboratoriale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Classe seconda

Titolo UdA: **La professione del cuoco**

Codice UD: **E1-E2-E3 B-Pro-Eno**

Ore previste: **5**

Conoscenze

La deontologia professionale. La figura del cuoco moderno. La brigata di cucina. Le diverse figure professionali. La cucina. Diverse tipologie di cucina. Le attrezzature dei diversi settori.

Abilità

Saper riconoscere le figure gerarchiche interne alla cucina rispettando compiti, mansioni e responsabilità.

Saper rispettare le regole di comportamento consoni al ruolo ricoperto.

Gestire correttamente tutte le fasi di lavoro, la manutenzione e l'igiene in base alla struttura del reparto, ai requisiti dei locali;

Mantenendo alti standard igienico sanitario;

Applicando l'autocontrollo alimentare, il principio di autocontrollo, il principio di rintracciabilità, definizione e ricevimento della merce, pulizia e lavaggio degli alimenti (gli ortaggi, i prodotti della pesca, le carni);

Padroneggiare correttamente, agevolmente e in sicurezza le tipologie di taglio, la grande attrezzatura, la piccola attrezzatura;

Predisporre attrezzature consone alla preparazione nel rispetto della normativa "MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti)".

Sviluppo metodologico

Lezione teorica;

Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta;

Prova pratica laboratoriale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Classe seconda

Titolo UdA: **L'igiene e la sicurezza sul lavoro.**

Codice UD: **F1-F2 B-Pro-Eno**

Ore previste: **6**

Conoscenze

L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L'igiene dell'operatore professionale. L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature. Il sistema H.A.C.C.P. La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute. Le norme di primo soccorso

Abilità

Rispettare le buone pratiche igienico sanitarie in tutte le varie fasi di lavoro definite all'interno del "Manuale dell'HACCP".

Saper predisporre la mise en place con ordine, pulizia e precisione.

Applicare le regole inerenti alla sicurezza sul luogo di lavoro: il corretto utilizzo e movimentazione delle attrezzature garantendo la propria incolumità e altrui.

Saper eseguire correttamente la raccolta differenziata.

Prevenire e gestire i classici eventi traumatici che possono verificarsi nel settore ristorativo: scottature, tagli, intossicazioni, folgorazione, traumi fisici passeggeri e cronici.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica;

Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale;

Prova pratica laboratoriale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Classe seconda

Titolo UdA: **Gli alimenti freschi e conservati**

Codice UD: **G1-G2-G3-G4-G5 B-Pro-Eno**

Ore previste: **14**

Conoscenze

Gli ingredienti di origine vegetale: gli ortaggi, i cereali e derivati. I condimenti, le erbe e le spezie utilizzati per le diverse preparazioni. Gli ingredienti di origine animale: le carni bianche e rosse. I prodotti ittici. Gli ingredienti di pasticceria. Le basi di pasticceria. Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione. I prodotti tipici in Italia e i prodotti del nostro territorio

Abilità

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile per l'ambiente.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica;

Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale;

Prova pratica laboratoriale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Classe seconda

Titolo UdA: **Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere). Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia**

Codice UD: **H1-H2-H3-H4 B-Pro-Eno**

Ore previste: **40**

Conoscenze

L'operatività della cucina e il lavoro per partite. La preparazione degli alimenti per diverse cotture. La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana. La preparazione dei primi piatti della cucina italiana

Abilità

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci, prodotti, servizi.

Identificare quali - quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto, servizio programmato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

Controllare la corrispondenza del prodotto, servizio ai parametri predefiniti.

Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.

Sviluppo metodologico



Lezione teorica;

Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale;

Prova pratica laboratorio

Data ultima revisione: ottobre 2023