

- PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE 1° E 2° ANNO

COMPETENZA	1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i>	
ABILITA' I BIENNIO	CONOSCENZE I BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate. • Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature • Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. • Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature • Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. • Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. 	
<p>SAPERI ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. • Il Reparto di cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. • La Cucina nelle diverse strutture organizzative. • Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso. 		

COMPETENZA	2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera</i>	
ABILITA' I BIENNIO	CONOSCENZE I BIENNIO	
<p>Applicare le principali tecniche di cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Compilare la modulistica di reparto. • Utilizzare software applicativi di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di cottura degli alimenti. • Tecniche di base di cucina e di pasticceria. • La modulistica di reparto. • Software applicativi di settore. 	
<p>SAPERI ESSENZIALI</p> <p>I Principali Sistemi di Cottura. Gli Ortaggi e i Legumi. Le Erbe Aromatiche. I condimenti vegetali e animali. I fondi di cottura e le salse di base. Le Minestre. Il Riso. I Farinacei. Il Latte. Le Uova. Gli Ingredienti della pasticceria di base. Le Carni bianche, rosse e alternative.</p>		

COMPETENZA	3° <i>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per</i>	
-------------------	--	--

	<i>ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</i>	
ABILITA' I BIENNIO	CONOSCENZE I BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none"> • Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera. • Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo. 	<ul style="list-style-type: none"> • I principali menù e la successione delle portate. • Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza • Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità. • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. • Codice deontologico professionale. 	
SAPERI ESSENZIALI		
<p>Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento). L'etica professionale.</p> <p>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e à la carte); principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù</p>		

COMPETENZA	4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i>	
ABILITA' I BIENNIO	CONOSCENZE I BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione. • Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale. • La disposizione delle vivande nei piatti. • Il servizio dei prodotti enogastronomici 	
SAPERI ESSENZIALI		
<p>Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici</p>		

COMPETENZA	5° <i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i>	
ABILITA' I BIENNIO	CONOSCENZE I BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. • Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande. • Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. • Tecniche di conservazione degli alimenti. 	

SAPERI ESSENZIALI

L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP. Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni)

COMPETENZA	6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	
ABILITA' I BIENNIO	CONOSCENZE I BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none">Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala vendita e di accoglienza.Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.	Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere	
<h3>SAPERI ESSENZIALI</h3> <p>Attività di laboratorio: Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base). La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le uova (uso e ricette di base). Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni. La pasticceria (creme, salse e impasti di base)</p>		