

NOME PROGETTO/CORSO: operatore servizi ristorativi - cucina PERCORSO BIENNALE 2010-2012 PRIMA ANNUALITA I CUC C

NUMERO PROGETTO/CORSO: B6-20-2011-0

ORE	UF DI RIFERIMENTO	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OSA)					TEMPO	DOCENTE	MATERIALI DIDATTICI	MATERIALI DIDATTICI	OBIETTIVI DELLA VERIFICA	MODALITA' DI VERIFICA	CRITERI DI VALUTAZIONE
		COMPETENZE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	SAPERI	METODOLOGIA DIDATTICA							
150	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_Servizio di cucina 1	<p>Scogliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime</p> <p>Approntare materie prime per la preparazione di pasti</p> <p>Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</p>	<p>Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</p> <p>Standard di qualità dei prodotti alimentari</p> <p>Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</p> <p>Utensili per la preparazione dei cibi</p>	<p>Applicare tecniche di base</p> <p>Mise en place</p> <p>Saper predisporre gli alimenti per l'utilizzo Spezie e condimenti</p> <p>Tecniche di preparazione dei fondi di cottura Verdure, insalate, legumi</p> <p>Dolci, Dolci al cucchiaio e gelati</p> <p>Frutta</p> <p>Uova</p> <p>Latte e derivati</p> <p>Paste seccate</p> <p>Cereali e derivati</p> <p>Conoscenza ed utilizzo degli strumenti appropriati</p> <p>Tecniche di preparazione di salce madri e maggiori salse derivate</p> <p>Impasti lievitati</p> <p>Salte e burri</p> <p>Antipasti</p> <p>Minestre in brodo ed asciutte</p> <p>Bevande</p> <p>Carni, pollame, selvaggine</p> <p>Gestione dei tempi di cottura</p> <p>Saper decorare dolci</p> <p>Utilizzo della "sac a poche"</p> <p>Saper tonare e modellare ortaggi, radici e tuberi</p> <p>Manipolazione del burro e della margarina</p> <p>Gestione del tempo</p>	150	Gilardo	<p>DBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE IN SEGUITO A ESERCITAZIONI IN AULA</p> <p>ATTREZZATA</p> <p>FORMAZIONE FRONTALE</p> <p>LAVORARE IN GRUPPO</p> <p>OSSERVAZIONE</p> <p>PARI OPPORTUNITA' NELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE</p> <p>TECNICHE DI PROBLEM SETTING E DI PROBLEM SOLVING</p> <p>TESTIMONIANZA DI PROFESSIONISTI</p> <p>VALLUTAZIONE AUTENTICA</p>	<p>PORTFOLIO DELLO STUDENTE</p> <p>REPERTORIO DI UNITA' DI APPRENDIMENTO</p> <p>STRUMENTI MULTIMEDIALI</p> <p>SUPPORTI DOCUMENTALI</p>	<p>Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione</p> <p>Realizzare la preparazione gastronomica</p> <p>Definire il costo del prodotto finito</p>	<p>test, rubriche, prove pratiche</p>	<p>iferimento singole UF</p>	
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_Servizio di cucina 1	<p>Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</p>	<p>Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</p> <p>Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</p> <p>Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale</p>	<p>Elementi di ergonomia</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>	<p>Rischi per la salute a cui sono esposti gli addetti ai servizi ristorativi</p> <p>Principali interventi di prevenzione e protezione da adottare nei laboratori di cucina</p> <p>Igiene personale</p> <p>Sanificazione locali</p> <p>Sterilizzazione degli strumenti</p> <p>Applicazione delle norme HACCP riferite alla conservazione e lavorazione delle derrate, alla gestione degli strumenti e delle attrezzature, alla gestione del posto di lavoro e della propria persona</p> <p>Compilazione delle schede HACCP</p>	40							
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_Servizio di cucina 1	<p>Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p> <p>Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</p>	<p>Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard</p> <p>Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</p>	<p>Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>	<p>Servizio di cucina</p> <p>Attrezzature per cuocere (forni, brasiera, cuocipasta, bollitore, friggitrice, frytop...)</p> <p>Attrezzature per aspirare</p> <p>Attrezzature per preparare (cutler, tritacarne, affettatrice, planetaria...)</p> <p>Attrezzature per conservare (celle, frigoriferi, congelatori, abbattitore, macchina per il sottovuoto...)</p> <p>Attrezzature per il servizio (lavastoviglie, macchina per caffè, tritaghiaio...)</p>	200							
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_Servizio di cucina 1	<p>Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</p> <p>Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</p>	<p>Tecniche di cottura classica</p>	<p>Principali sistemi di cottura</p> <p>Cuocere in un liquido</p> <p>Cuocere in umido</p> <p>Cuocere per arrostitimento</p> <p>Cuocere al salto</p> <p>Cuocere a vapore</p> <p>Cuocere in forno statico</p>	20							
		<p>Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</p>	<p>protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p>	<p>Applicazione delle norme HACCP riferite alla conservazione e lavorazione delle derrate, alla gestione degli strumenti e delle attrezzature, alla gestione del posto di lavoro e della propria persona</p>	5							
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_Servizio di cucina 1	<p>Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<p>Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</p>	<p>Componenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio</p> <p>Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</p>	<p>Manutenzione macchinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cambio filtri cappa aspirante Controllo termocoppia forneli a gas Pulizia blocco motore filigriferi Depurazione macchina caffè controllo scarichi cucina affilatura lama affettatrice <p>Manutenzione utensili:</p> <ul style="list-style-type: none"> Affilatura coltelli Sostituzione attrezzature danneggiate 	10							
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_Servizio di cucina 1	<p>Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</p>	<p>Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</p>	<p>Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti</p>	<p>Prelievo delle merci a magazzino</p> <p>Gestione rimanenze</p> <p>Catena del freddo</p> <p>Conservazione sottovuoto</p> <p>Utilizzo dell'abbattitore</p> <p>Metodo F.I.F.O.</p> <p>Conservazione separata in base al prodotto</p> <p>Temperature di conservazione</p> <p>Metodi di conservazione naturali</p>	15							
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_Servizio di cucina 1	<p>Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</p>	<p>Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</p> <p>Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</p> <p>Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</p> <p>Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</p> <p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</p>	<p>Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</p> <p>Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</p> <p>Principali terminologie tecniche di settore</p> <p>Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</p> <p>Tecniche di comunicazione organizzativa</p> <p>Tecniche di pianificazione</p> <p>Attrezzature di servizio</p>	<p>Suddivisione degli ambienti di cucina in riferimento a sicurezza e igiene</p> <p>Etica professionale</p> <p>Ruoli e funzioni del personale di cucina</p> <p>Interpretare correttamente le direttive impartite dallo chef</p> <p>Leggere il menu</p> <p>Il Servizio di cucina</p> <p>Menu</p> <p>Utilizzo di attrezzature durante il servizio</p> <p>Terminologia tecnica di cucina</p>	15	Gilardo	<p>DBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE IN SEGUITO A ESERCITAZIONI IN AULA</p> <p>ATTREZZATA</p> <p>FORMAZIONE FRONTALE</p> <p>LAVORARE IN GRUPPO</p> <p>OSSERVAZIONE</p> <p>PARI OPPORTUNITA' NELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE</p> <p>TECNICHE DI PROBLEM SETTING E DI PROBLEM SOLVING</p> <p>TESTIMONIANZA DI PROFESSIONISTI</p> <p>VALLUTAZIONE AUTENTICA</p>	<p>PORTFOLIO DELLO STUDENTE</p> <p>REPERTORIO DI UNITA' DI APPRENDIMENTO</p> <p>STRUMENTI MULTIMEDIALI</p> <p>SUPPORTI DOCUMENTALI</p> <p>Laboratorio Accoppiatura</p>	<p>Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione</p> <p>Realizzare la preparazione gastronomica</p> <p>Definire il costo del prodotto finito</p>	<p>test, rubriche, prove pratiche</p>	<p>iferimento singole UF</p>	

100	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE - Caratteristiche del prodotto - 1*	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche	Monitoraggio percentuale grassi nel piatto Confezionamento quantitativo Etichette alimentari Tabella nutrizionale Cenari sulle principali diete (mediterranea, vegetariana...) Cenari sulle principali malattie metaboliche (celiachia, intolleranze alimentari, allergie...) Combinazioni alimentari Verifica delle combinazioni Alimentari nel menù	40	Gliardo	DEBITO COORDINATO DAL FORMATORE IN SEGUITO A ESERCITAZIONI DI LABORATORIO ESERCITAZIONE IN AULA ATTEZZATA FORMAZIONE FRONTALE LAVORARE IN GRUPPO OSSERVAZIONE PARI OPPORTUNITA' NELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE TECNICHE DI PROBLEM SETTING	PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITA' DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	Riconoscere il prodotto dal punto di vista merceologico # Descrivere l'etichetta alimentare	test, rubriche, prove pratiche	riferimento singole UF
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE - Caratteristiche del prodotto - 1*	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	-Adottare tecniche di trattamento e di conservazione	-Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	Riconoscere la freschezza, la fragranza, la consistenza dei prodotti, al naturale Individuare le alterazioni Provenienza degli alimenti e tracciabilità del prodotto Identificabilità del prodotto e controllo dei fornitori Sofisticazioni e Contaminazioni Alimentari Scadenza del prodotto Norme HACCP riferite al prodotto	40						
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE - Caratteristiche del prodotto - 1*	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	- Applicare criteri di selezione delle materie prime - Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi - Standard di qualità dei prodotti alimentari	Abbinamento enogastronomico Conoscenza dei maggiori vini del territorio e italiani Affinamento dei sensi : olfatto, gusto, vista, tatto Controllo di qualità degli Alimenti	20	Today	Docenza frontale, pratica di laboratorio, discussione di gruppo.	Dispensa, appunti dettati attrezzatura di laboratorio.	Riconoscere il prodotto dal punto di vista merceologico Descrivere l'etichetta alimentare □	TEST PRATICO TEST SCRITTO RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE	ESPRESSO IN 100/100
70	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE - Turismo nel Territorio - 1*	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	- Approntare materie prime per la preparazione di pasti	-Elementi di gastronomia Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	Origine e storia del Piemonte, del Canavese e del Torinese Monumenti storici di interesse turistico Caratteristiche geografiche di interesse turistico gastronomico Individuare percorsi gastronomici nel territorio Riconoscimento prodotti (DOP, IGP...) Compilazione Menu con prodotti a chilometri zero	40	Bavello	I RAGAZZI CON L'INSEGNANTE VALUTERANNO TUTTO IL TERRITORIO CON LA PRESA IN ESAME DI RECIETTIVA TURISTICA E STORIA TURISTICO- EOGASTRONOMICA	LIBRI DI TESTO DISPENSA SCOLASTICA	vedi profilo specifico	TEST RICERCHE	SI VALUTERA LA PARTECIPAZIONE DELLA CLASSE E L'APPLICAZIONE DEL GRUPPO NELL'AMBITO DELL'ANALISI DEL TERRITORIO TURISTICO ED EOGASTRONOMICO.
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE - Turismo nel Territorio - 1 ^	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	- Principali terminologie tecniche di settore	FRANCESE: Regole grammaticali di lingua francese: verbi ausiliari pronomi personali soggetto e complemento aggettivi e pronomi possessivi aggettivi e pronomi dimostrativi articolli determinativi ed indeterminativi preposizioni il plurale verbi regolari ed irregolari (tempi più comuni) forme interrogative e negative comparativi numeri cardinali ed ordinali pronomi indefiniti e relativi sviluppo di semplici frasi capacità di svolgere brevi dialoghi	15	Sandrone	Docenza frontale, esercitazione scritta e orale	carta da lettere, dizionario	Estrapolare le informazioni e le idee oggetto di un messaggio scritto/orale Porre domande relative ad una comunicazione scritta/orale Rispondere in lingua a semplici domande relative a comunicazione scritta/orale Formulare un testo scritto contenente un'informazione o un'idea da trasmettere Rispettare le fondamentali regole grammaticali		
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE - Turismo nel Territorio - 1 ^	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	- Principali terminologie tecniche di settore	INGLESE: di cucina e gastronomia presentazioni enogastronomiche e turistiche Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle schede specifiche e nel manuale HACCP	15	Bavello	ASCOLTO/VISIONE/ADDIO/NSIVI CONFRONTA INNOVAZIONE METODOLOGICA ESERCITAZIONI FORMAZIONE FRONTALE GIOCHI INTERATTIVI PSICO- PEDAGOGICI STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	CENTRO RISORSE EDUCATIVE PER L'APPRENDIMENTO POINT LEARNING PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITA' DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	test, rubriche, prove pratiche	riferimento singole UF	