



	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_1 Servizio di cucina	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti	Prelievo delle merci a magazzino Gestione rimanenze Catena del freddo Conservazione sottovuoto Utilizzo dell'abbattitore Metodo F.I.F.O. Conservazione separata in base al prodotto Temperature di conservazione	15													
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_1 Servizio di cucina	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Ruoli e funzioni del personale di cucina Interpretare correttamente le direttive impartite dallo chef Leggere il menù Stagionalità delle garniture da applicare Principali terminologie tecniche di settore Menu Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo Utilizzo di attrezzature durante il servizio Terminologia tecnica di cucina	Suddivisione degli ambienti di cucina in riferimento a sicurezza e igiene Etica professionale Formazione del personale di cucina Interpretare correttamente le direttive impartite dallo chef Leggere il menù Stagionalità delle garniture da applicare Principali terminologie tecniche di settore Menu Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo Utilizzo di attrezzature durante il servizio Terminologia tecnica di cucina	15	Fiore	Cucina Piemontese - Pasta e Riso	P	Vedi Uda	D	1,20E+02	DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE IN SEGUITO A ESERCITAZIONI DI LABORATORIO ESERCITAZIONE IN AULA ATTREZZATA FORMAZIONE FRONTALE LAVORARE IN GRUPPO OSSERVAZIONE PARI OPPORTUNITA' NELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE TECNICHE DI PROBLEM SETTING E DI PROBLEM SOLVING TESTIMONIANZA DI PROFESSIONISTI VALUTAZIONE AUTENTICA	PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITA' DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI Laboratorio Accorciatura	Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Definire il costo del prodotto finito	test, rubriche, prove pratiche	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in 100 / Livelli regionali		
95	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_1 Caratteristiche del prodotto	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 Cenni sulle principali diete (mediterranea, vegetariana...) Cenni sulle principali malattie metaboliche (celachia, intolleranze alimentari, allergie...)	40	Todaro	Gli Alimenti	P	Con lo studio, la ricerca e le ricette della cucina piemontese, lo studente dovrà dimostrare la propria conoscenza e capacità pratica all'atto dell'applicazione dell'esperienza	D	7,50E+01	DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE IN SEGUITO A ESERCITAZIONI DI LABORATORIO ESERCITAZIONE IN AULA ATTREZZATA FORMAZIONE FRONTALE LAVORARE IN GRUPPO OSSERVAZIONE PARI OPPORTUNITA' NELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE	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	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in 100 / Livelli regionali		
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_1 Caratteristiche del prodotto	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 Sostificazioni e Contaminazioni Alimentari Scadenza del prodotto Verifica delle combinazioni Alimentari nel menù Norme HACCP riferite al prodotto Combinazioni alimentari	35	Lentini												
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_1 Turismo nel territorio	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 Verbi ausiliari Pronomi personali soggetto e complemento Aggettivi e pronomi possessivi Aggettivi e pronomi dimostrativi Articoli 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	15	Sandrone	Itinerario storico-gastronomico del Piemonte	L	Fascicolo con indicazione di ricette, prodotti tipici del territorio e risorse culturali. Gli allievi dovranno produrre un itinerario turistico che evidenzii i prodotti, le ricette tipiche e le risorse culturali del territorio piemontese.	interdisciplinare	2,50E+01	I RAGAZZI CON L'INSEGNANTE VALUTERANNO TUTTO IL TERRITORIO CON LA PRESA IN ESAME DI RICETTIVITA' TURISTICA E STORIA TURISTICO-EGGASTRONOMICA	LIBRI DI TESTO DISPENSA SCOLASTICA	vedi profilo specifico	TEST, RICERCHE	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in 100 / Livelli regionali		
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_1 Turismo nel territorio	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	Vollà je me presentel!	L	Vedi Uda	I	1,50E+01	DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE IN SEGUITO A ESERCITAZIONI DI LABORATORIO ESERCITAZIONE IN AULA ATTREZZATA FORMAZIONE FRONTALE LAVORARE IN GRUPPO OSSERVAZIONE PARI OPPORTUNITA' NELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE TECNICHE DI PROBLEM SETTING E DI PROBLEM SOLVING TESTIMONIANZA DI PROFESSIONISTI VALUTAZIONE AUTENTICA	PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITA' DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	vedi profilo specifico	test, rubriche, prove pratiche	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in 100 / Livelli regionali		