ASS. CNOS FAP REGIONE PIEMONTE CENTRO San Benigno C.se	**PROGETTO ESECUTIVO**	ANNO FORMATIVO	2010-2011
		REF. PROGETTO/CORSO	Dellerba M. - Luzzi M.

NOME PROGETTO/CORSO: operatore servizi ristorativi - cucina PERCORSO TRIENNALE 2010-2013 SECONDA ANNUALITA' Il cuc A B6-6-2010-0

NUMERO PROGETTO/CORSO: **B6-12-2010-0**

		OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OSA)																		
ORE	UF DI RIFERIMENTO	COMPETENZE (e capacità)	ATTIVITA' (e azioni)	ARGOMENTI	SAPERI	TEMPO	DOCENTE	PERSONALE E COMPITI	DENOMINAZIONE UNITÀ DI APPRENDIMENTO	TIPOLOGIA ATTIVITA' UDA	COMPITO E PRODOTTO	TIPOLOGIA (I/D)	OBIETTIVI FORMATIVI (in riferimento al PECUP)	DURATA/ TEMPO UDA	PREREQUISITI	METODOLOGIA DIDATTICA	MATERIALI DIDATTICI	VERIFICHE / FOCUS	MODALITA' DI VERIFICA	CRITERI DI VALUTAZIONE
350	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 Servizio di cucina	**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 -Approntare materie prime per la preparazione di pasti -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 -Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina -Utensili per la preparazione dei cibi Tecnica professionale di cucina	Pesci e crostacei Carni, pollame, selvaggina Preparazione mise en place Gestione dei tempi di cottura Predisposizione al servizio Gestione rimanenze Decorazioni per servizio al piatto ed al vassoio Saper decorare dolci Decorare tramite l'utilizzo della 'sac a poche' Sequenza delle lavorazioni Ripristino di preparazioni compromesse Utilizzo degli strumenti appropriati Utilizzo di macchinari specifici Gli strumenti di sagomatura e taglio Strumenti per la lavorazione, per la cottura, per il preparazione del piatto, per il servizio Procedure di lavorazione, cottura e servizio in relazione a tempi e risorse Strumenti, personale e tempi di lavorazione, di cottura, di preparazione, di servizio. Tecniche di preparazione di salse madri e maggiori salse derivate Bevande Minestre in brodo e asciutte Antipasti Burri composti	100	Rossetto	DOCENTE DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE	Cucina regionale italiana	Professionale	Organizzare un pranzo tipico della cucina Valdostana, con vou lo vent con fonduta, castagne e burro, zuppa alla Valpellinentze, carbonada con polenta, monte bianco, accompagnando il pasto con il blanc de Morgex, e il Carema. La presentazione di alcuni prodotti tipici (formaggi, vini, dolci)	Interdisciplinare	VEDI UDA	100	VEDI UDA	Docenza frontale, pratica di laboratorio, discussione di gruppo.	Dispensa, appunti dettati attrezzatura di laboratorio	Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Definire il costo del prodotto finito Descrivere le specifiche qualitative dei prodotti Riconoscere il prodotto dal punto di vista merceologico Descrivere l'etichetta alimentare	TEST PRATICO TEST SCRITTO RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE	ESPRESSO IN 100/100
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 Servizio di cucina	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	-Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro -Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia -Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria	Igiene personale Utilizzo dei DPI Igiene del posto di lavoro Schede di controllo igienico dei locali, delle attrezzature, degli strumenti e di conservazione alimenti Sanificazione locali, posto di lavoro ed attrezzature Compilazione schede e manuali di autocontrollo Norme specifiche di lavorazione alimenti Compilazione Schede fasi di lavorazione Controllo della situazione igienica derrate Sterilizzazione degli strumenti Gestione magazzino strumenti di pulizia Schede prodotti di pulizia Schede prodotti di igiene Schede sanificazione locali Schede sanificazione strumenti ed attrezzature Ordine e pulizia sul posto di lavoro	50	Rossetto	DOCENTE DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE	Cucina regionale italiana	Professionale	Organizzare un pranzo tipico della cucina Valdostana, con vou lo vent con fonduta, castagne e burro, zuppa alla Valpellinentze, carbonada con polenta, monte bianco, accompagnando il pasto con il blanc de Morgex, e il Carema. La	Disciplinare	VEDI UDA	90	VEDI UDA	Docenza frontale, pratica di laboratorio, discussione di gruppo.	Dispensa, appunti dettati attrezzatura di laboratorio.	Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Definire il costo del prodotto finito	TEST PRATICO TEST SCRITTO RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE	ESPRESSO IN 100/100
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 Servizio di cucina	Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	-Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard -Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	-Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar -Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi -Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo	Servizio di cucina Tempi e metodi di servizio Strumenti di cottura e di servizio Approfondimento utilizzo macchinari e strumenti durante il servizio	30														
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 Servizio di cucina	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	-Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi -Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	-Tecniche di cottura classica	Tempi e metodi di cottura Approfondimento metodi di cottura classici Tempi, personale e modalità di lavorazione e cottura	30														
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 Servizio di cucina	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	-protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza	- 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 - Compilazione delle schede HACCP	10														
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 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	Stato e modalità di conservazione alimenti Applicazione di metodologie per l'abbattimento di temperatura Catena del freddo	30														

	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 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	-Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore -Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti -Principali terminologie tecniche di settore -Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo -Tecniche di comunicazione organizzativa -Tecniche di pianificazione	Sequenza delle lavorazioni Gestione del tempo, del personale e delle modalità di lavorazione Menù, tipologie Calcolo e gestione quantitativi Predisposizione del servizio Gestione smaltimento olio esausto Utilizzo e gestione strumenti per smaltimento rifiuti solidi Raccolta differenziata dei rifiuti Terminologia tecnica di cucina Utilizzo di attrezzature durante il servizio Capacità di relazione Pianificare il lavoro (risorse, servizio, personale, fornitori…)	100	Todaro	DOCENTE DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE	Cucina regionale italiana	Professionale	Organizzare un pranzo tipico della cucina Valdostana, con vou lo vent con fonduta, castagne e burro, zuppa alla Valpellinentze, carbonada con polenta, monte bianco, accompagnando il pasto con il blanc de Morgex, e il Carema. La presentazione di alcuni prodotti tipici (	Disciplinare	VEDI UDA	160	VEDI UDA	Docenza frontale, pratica di laboratorio, discussione di gruppo.	Dispensa, appunti dettati attrezzatura di laboratorio.	Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Definire il costo del prodotto finito	TEST PRATICO TEST SCRITTO RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE	ESPRESSO IN 100/100
80	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 Caratteristiche el prodotto	**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	Produzione, stoccaggio, imbottigliamento e conservazione dei vini La decantazione ed il servizio del vino Sensazioni olfattive, visive e di gusto Prodotti certificati e garantiti (DOC, DOCG…)	30	Rossetto	DOCENTE DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE	Cucina regionale italiana	Professionale	Organizzare un pranzo tipico della cucina Valdostana, con vou lo vent con fonduta, castagne e burro, zuppa alla Valpellinentze, carbonada con polenta, monte bianco, accompagnando il pasto con il blanc de Morgex, e il Carema. La presentazione di alcuni	Disciplinare	VEDI UDA	40	VEDI UDA	Docenza frontale, pratica di laboratorio, discussione di gruppo.	Dispensa, appunti dettati attrezzatura di laboratorio.	Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Definire il costo del prodotto finito	TEST PRATICO TEST SCRITTO RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE	ESPRESSO IN 100/100
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 Caratteristiche el 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	Confezionamento quantitativo Etichette alimentari Tabella nutrizionale Approfondimenti sulle principali diete (mediterrenea,vegetariana…) Approfondimenti sulle principali malattie metaboliche (celiachia, intolleranze alimentari, allergie…) Fabbisogno energetico La piramide alimentare	20														
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 Caratteristiche el 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	Qualità e provenienza degli alimenti Identificabilità del prodotto Combinazioni alimentari Sofisticazioni alimentari Confezionamento, quantitativo e scadenza del prodotto Percezioni olfattive, visive e di gusto Prodotti specifici con caratteristiche tecniche certificate e garantite Individuare le alterazioni Norme HACCP riferite al prodotto	30	Rossetto	DOCENTE DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE	Cucina regionale italiana	Professionale	Organizzare un pranzo tipico della cucina Valdostana, con vou lo vent con fonduta, castagne e burro, zuppa alla Valpellinentze, carbonada con polenta, monte bianco, accompagnando il pasto con il blanc de Morgex, e il Carema. La presentazione di alcuni prodotti	Disciplinare	VEDI UDA	40	VEDI UDA	Docenza frontale, pratica di laboratorio, discussione di gruppo.	Dispensa, appunti dettati attrezzatura di laboratorio.	Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Definire il costo del prodotto finito	TEST PRATICO TEST SCRITTO RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE	ESPRESSO IN 100/100
70	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 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	Notizie storiche di interesse turistico Caratteristiche geografiche del territorio di interesse enogastronomico Ricettività turistica del territorio Itinerari enogastronomomici Piatti tipici regionali e locali	30	Baviello	DOCENTE DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE	Cucina regionale italiana	Professionale	Organizzare un pranzo tipico della cucina Valdostana, con vou lo vent con fonduta, castagne e burro, zuppa alla Valpellinentze, carbonada con polenta, monte bianco, accompagnando il pasto con il blanc de Morgex, e il Carema. La presentazione di alcuni	Disciplinare	VEDI UDA	40	VEDI UDA	Docenza frontale, pratica di laboratorio, discussione di gruppo.	Dispensa, appunti dettati attrezzatura di laboratorio.	Descrivere l'organizzazione e il procedimento della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Definire il costo del prodotto finito	TEST PRATICO TEST SCRITTO RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE	ESPRESSO IN 100/100
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 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: Comparativi Numeri cardinali ed ordinali Pronomi indefiniti e relativi Sviluppo di semplici frasi Capacità di svolgere brevi dialoghi Termini specifici di cucina e gastronomia Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle presentazioni enogastronomiche e turistiche	20	Sandrone	Docente dell'area linguistica riferite alle Competenze di Base	Cucina regionale italiana	PROFESSIONALE	scopo dell'attività di acquisire sicurezza nella scelta corretta dei vocaboli per un'adeguata traduzione	interdisciplinare	Vedi UDA	30	CONSCENZA DEI TERMINI SPECIFICI RICORRENTI NELLE PRESENTAZIONI ENOGASTRONOMICHE	DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI	MENU	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_2 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	INGLESE: Termini specifici di cucina e gastronomia Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle presentazioni enogastronomiche e turistiche Riconoscere i termini in lingua utilizzati nel manuale HACCP e nelle schede specifiche	20	Baviello	Docente dell'area linguistica riferite alle Competenze di Base	Cucina regionale italiana	PROFESSIONALE	scopo dell'attività di acquisire sicurezza nella scelta corretta dei vocaboli per un'adeguata traduzione	interdisciplinare	Vedi UDA	30	CONSCENZA DEI TERMINI SPECIFICI RICORRENTI NELLE PRESENTAZIONI ENOGASTRONOMICHE	DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI	MENU	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
500						500															