ENTE / CREDITEF PROGETTO PREMIER CENTRO MATERNO CHIAVARI	**PROGETTO ESECUTIVO**	ANNO FORMATIVO CORSO FP09 REF. PROGETTO/CORSO	

NOME PROGETTO/CORSO: OPERATORE DEI TRATTAMENTI ESTETICI - ACCONCIATURE (2° annualità 2009-10) | NUMERO PROGETTO/CORSO: **BE-018-2009** | ANNO CORSO: 1°

ENTE / CREDITEF PROGETTO PREMIER CENTRO MATERNO CHIAVARI	**PROGETTO ESECUTIVO**	ANNO FORMATIVO CORSO FP09 REF. PROGETTO/CORSO	Pagina 1 di 1

NOME PROGETTO/CORSO: **Operatore servizi ristorativi - cucina** 10 ore A 2010-2011 | NUMERO PROGETTO/CORSO: **BE-792-2009 - 0**

CODE	UF DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE DI ATTRAVERSAMENTO CORSO COMPETENZE (in classe/dit)	ATTITUDI (in azienda)	ARGOMENTI	SABERI	TEMPO	DOCENTE	PERSONALE A COMPITO	GENERALIZZAZIONE MERCATO DEL APPRENDIMENTO	TIPOLOGIA ATTIVITA' DIDATTICA	COMPITO E PROGETTO	TIPOLOGIA CFP	OBIETTIVI FORMATIVI DI APPRENDIMENTO PROGETTO	DURATA ORE PROGETTO	PREREQUISITI	METODOLOGIA DIDATTICA	MATERIALI DIDATTICI	VERIFICHE / FOCUS	MODALITA' DI VERIFICA	CRITERI DI VALUTAZIONE
1	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE Servizio di cucina - 2°	**Adoperare e preparare le materie prime in maniera corretta secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igieniche - 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, caratteristiche, prodotti enogastronomici tipici regionali, proprietà organolettiche e reologiche Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche della conservazione e lavorazione dei semilavorati in cucina Utensili per la preparazione dei cibi	Prima colazione Pranzo Pasto a crociere Tipici piatti: lasagna Tecniche di cottura Gestione dei tempi di cottura Predisposizione al servizio Gestione rimanenze Tecniche di cottura al piatto ed al vassoio Super decorare dolci Decorare tramite l'utilizzo della 'sac a poche' Lavorazione della pasta Lavorazione della zucchina Lavorazione del cioccolato Tecniche di decorazione Operazione di preparazione compromesse Utilizzo degli strumenti appropriati Gestione dei rifiuti/scarti Gli strumenti di segnaletica e taglio Strumenti per la lavorazione, per la cottura, per il preparazione del piatto, per il servizio Tecniche di lavorazione, di cottura, di preparazione, di servizio Strumenti, personale e tempi di lavorazione, di cottura, di preparazione, di servizio.	100	Cacciatoja	Iandi Gaia	Cuoco Europea	A PARTE SCUOLA	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia Inghilterra Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Scozia, Germania, Irlanda, conseguendo gli allievi del CFP area del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approntando una preparazione culinaria originale ambiente e nascere alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine tradizie, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nomenl materie prime e le loro trasformazione.	interdisciplinare	Iandi GAIA	100	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari e loro dispositivi, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	DIDATTICA FRONTALE ALGORITMICA CONDIVISIONE DEGLI OBIETTIVI DIDATTICA CONDIVISA DALL'ALLIEVO DIDATTICA CONDIVISA DAL DOCENTE COMPRENSIONE DEI CONTENUTI CONTROLLO DEGLI ERRORI SCHEMI MAPPE CONCETTUALI DISEGNI VISUALIZZAZIONE ALGORITMICA	DIDATTICA FRONTALE DIDATTICA DI GRUPPO STUDIO LABORATORIO ESERCITAZIONI DELLE SCUOLE DIDATTICA DIGITALE INTERATTIVA DIDATTICA DIGITALE SUPPORTI AUDIO-VISIVI SUPPORTI AUDIO-MAGNETICI	Esercitare l'organizzazione e il pensiolismo della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Gestione 2 ruote dei prodotti fiorito Esercitare le specifiche qualitative dei prodotti Riconoscere 2 prodotti del punto di vista merceologico Esercitare l'attitudine alimentare ...	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Vista in cantieranti / Lavori/Ingredienti
		Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alla diversa tipo di attività sulla base delle procedure previste dal manuale aziend	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per la diversa attività sulla base della procedura standard Applicare procedure e tecniche di approvvigionamento strumenti, attrezzature, macchine	Identità e tecniche del processo manutenzione e di verifica Principi e parametri, delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo Tipologie delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	Pentole di cucina Tempi e modalità di esecuzione Strumenti di cottura e di servizio Approvvisionamento utilizzo macchinari e strumenti diversi di servizio	20														
		Realizzare la preparazione di piatti semplici rispettando gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Gestire le portate i cibi da servire direttamente in cucina	Tecniche di cottura classica	Tempi e metodi di cottura Approvvisionamento materiali di cottura classici Tempi, personale e modalità di lavorazione e cottura Tecniche di cottura innovative	20														
		Realizzare la preparazione di piatti semplici rispettando gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Applicare tecniche e procedure di conservazione secondo criteri igienico sanitari	prodotti di mantenimento relativi all'igiene e alla sicurezza	Applicazione della norma HACCP riferita alla conservazione e lavorazione delle derrate alla gestione degli scarti/rifiuti e alla sicurezza, alla gestione del punto di lavoro e della propria persona Compilazione delle schede HACCP	10														
		Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e alimentari attenendosi conformemente alle norme igieniche sanitarie	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti	Basi e modalità di conservazione alimenti Applicazione di metodologie per l'abbattimento di temperatura Tecniche di stoccaggio Metodi di conservazione industriali	15														
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE Servizio di cucina - 2°	Gestire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle tecniche innovative e del sistema di rotazione	Utilizzare le tecniche per predisporre le diverse attività Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alla periodicità delle attività e alla periodicità dell'ambiente Applicare tecniche di pulizia Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme igieniche sanitarie e salvaguardia ambientale specifiche di settore Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Adottare procedure di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme igieniche sanitarie e salvaguardia ambientale specifiche di settore Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro Adottare procedure di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme igieniche sanitarie e salvaguardia ambientale specifiche di settore	Normative di sicurezza igiene, salvaguardia ambientale di settore Normative e disposizioni igienico sanitari nel processo di preparazione e distribuzione dei pasti Principali terminologie tecniche di settore Principi e criteri di organizzazione del proprio lavoro Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione Attrezzature di servizio	Disposizione delle lavorazioni Gestione dei tempi, del personale e delle modalità di lavorazione Gestione rifiuti Merci, attrezzature dei pasti Calcolo e gestione quantitativi Predisposizione al servizio Predisposizione delle cucinate Utilizzo e gestione strumenti per smaltimento rifiuti solidi Revisione differenziata dei rifiuti Gestione rifiuti/scarti Utilizzo di attrezzature durante il servizio Responsabilità della guarnizione da applicare Capacità di relazione Gestione rifiuti/scarti/rimanenze Facilitare il lavoro (risorse, servizio, personale, fornitori...) Comportamento a galateo	50	Cacciatoja	Iandi Gaia	Cuoco Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia Inghilterra Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Scozia, Germania, Irlanda, conseguendo gli allievi del CFP area del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approntando una preparazione culinaria originale ambiente e nascere alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine tradizie, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nomenl materie prime e le loro trasformazione.	interdisciplinare	Iandi GAIA	100	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari e loro dispositivi, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	DIDATTICA FRONTALE ALGORITMICA CONDIVISIONE DEGLI OBIETTIVI DIDATTICA CONDIVISA DALL'ALLIEVO DIDATTICA CONDIVISA DAL DOCENTE COMPRENSIONE DEI CONTENUTI CONTROLLO DEGLI ERRORI SCHEMI MAPPE CONCETTUALI DISEGNI VISUALIZZAZIONE ALGORITMICA	DIDATTICA FRONTALE DIDATTICA DI GRUPPO STUDIO LABORATORIO ESERCITAZIONI DELLE SCUOLE DIDATTICA DIGITALE INTERATTIVA DIDATTICA DIGITALE SUPPORTI AUDIO-VISIVI SUPPORTI AUDIO-MAGNETICI	Esercitare l'organizzazione e il pensiolismo della preparazione Realizzare la preparazione gastronomica Gestione 2 ruote dei prodotti fiorito Esercitare le specifiche qualitative dei prodotti Riconoscere 2 prodotti del punto di vista merceologico Esercitare l'attitudine alimentare ...	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Vista in cantieranti / Lavori/Ingredienti
2	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE Caratteristiche dei prodotti - 3°	**Adoperare e preparare le materie prime in maniera corretta secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igieniche - sanitarie vigenti**	Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la lavorazione delle materie prime	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà, caratteristiche, prodotti e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e reologiche Standard di qualità dei prodotti alimentari	Produzione, stoccaggio, intercoltivazione e contaminazione dei cibi Lavorazione della carne e del pesce Lavorazione della pasta Abbinamento enogastronomico Prodotti certificati e garantiti (DOC, DOCG...)	15	Tedeso	Iandi Gaia	Cuoco Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia Inghilterra Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Scozia, Germania, Irlanda, conseguendo gli allievi del CFP area del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approntando una preparazione culinaria originale ambiente e nascere alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine tradizie, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nomenl materie prime e le loro trasformazione.	interdisciplinare	Iandi GAIA	15	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari e loro dispositivi, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	DIDATTICA FRONTALE ALGORITMICA CONDIVISIONE DEGLI OBIETTIVI DIDATTICA CONDIVISA DALL'ALLIEVO DIDATTICA CONDIVISA DAL DOCENTE COMPRENSIONE DEI CONTENUTI CONTROLLO DEGLI ERRORI SCHEMI MAPPE CONCETTUALI DISEGNI VISUALIZZAZIONE ALGORITMICA	DIDATTICA FRONTALE DIDATTICA DI GRUPPO STUDIO LABORATORIO ESERCITAZIONI DELLE SCUOLE DIDATTICA DIGITALE INTERATTIVA DIDATTICA DIGITALE SUPPORTI AUDIO-VISIVI SUPPORTI AUDIO-MAGNETICI	Riconoscere 3prodotti del punto di vista merceologico Descrivere l'etichetta alimentare ...	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Vista in cantieranti / Lavori/Ingredienti
		Predisporre la preparazione di piatti semplici rispettando gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igieniche sanitarie vigenti	Applicare tecniche e procedure di conservazione secondo criteri igienico sanitari	Elementi di chimica alimentare: composizione, nutrizione, bilancio, degradazione, comportamenti alimentari, malattie metaboliche	Conferimento quantitativo Tecniche di cottura Valenza nutrizionale Ingredientistici sulle principali diete (mediterranea,vegetariana...) Ingredientistici sulle principali malattie metaboliche (celiachia, intolleranze alimentari, allergie...) Il bilancio energetico Cenno supporto degli elementi nutritivi La crescente alimentazione Le malattie alimentari	15													
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE Caratteristiche dei prodotti - 3°	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e alimentari attenendosi conformemente alle norme igieniche sanitarie	Adottare tecniche di trattamento e di conservazione	Elementi di biologia relativi alle alternanze alimentari Normative e disposizioni igienico sanitarie del processo di conservazione e di trattamento dei prodotti Norme igieniche sanitarie specifiche di settore Certificazioni dei prodotti tipici	Qualità e provenienza degli alimenti Identificabilità del prodotto Tracciabilità alimentare Sofisticazioni alimentari Condizionamento, quantitativo e scadenza del prodotto Conservazione dei prodotti tipici Prodotti specifici con caratteristiche tecniche certificate e garantite Individuare le alternanze Norme HACCP riferite al prodotto	20	Tedeso	Iandi Gaia	Cuoco Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia Inghilterra Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Scozia, Germania, Irlanda, conseguendo gli allievi del CFP area del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approntando una preparazione culinaria originale ambiente e nascere alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine tradizie, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nomenl materie prime e le loro trasformazione.	interdisciplinare	Iandi GAIA	45	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari e loro dispositivi, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	DIDATTICA FRONTALE ALGORITMICA CONDIVISIONE DEGLI OBIETTIVI DIDATTICA CONDIVISA DALL'ALLIEVO DIDATTICA CONDIVISA DAL DOCENTE COMPRENSIONE DEI CONTENUTI CONTROLLO DEGLI ERRORI SCHEMI MAPPE CONCETTUALI DISEGNI VISUALIZZAZIONE ALGORITMICA	DIDATTICA FRONTALE DIDATTICA DI GRUPPO STUDIO LABORATORIO ESERCITAZIONI DELLE SCUOLE DIDATTICA DIGITALE INTERATTIVA DIDATTICA DIGITALE SUPPORTI AUDIO-VISIVI SUPPORTI AUDIO-MAGNETICI	Riconoscere 5prodotti del punto di vista merceologico Descrivere l'etichetta alimentare ...	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Vista in cantieranti / Lavori/Ingredienti
3	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE Turismo nel Territorio - 3°	Adoperare e preparare le materie prime e alimentari secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igieniche - sanitarie vigenti	Approntare materie prime per la lavorazione di pasti	Elementi di gastronomia Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e reologiche	Nuove varietà di interesse turistico Prodotti tipici e caratteristici di interesse enogastronomico Tracciabilità tortellata del territorio Itinerari enogastronomici Prodotti tipici regionali Piatti tipici regionali e locali Piatti della cucina internazionale	30	Cacciatoja	Iandi Gaia	Cuoco Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia Inghilterra Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Scozia, Germania, Irlanda, conseguendo gli allievi del CFP area del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approntando una preparazione culinaria originale ambiente e nascere alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine tradizie, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nomenl materie prime e le loro trasformazione.	interdisciplinare	Iandi GAIA	15	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari e loro dispositivi, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	DIDATTICA FRONTALE ALGORITMICA CONDIVISIONE DEGLI OBIETTIVI DIDATTICA CONDIVISA DALL'ALLIEVO DIDATTICA CONDIVISA DAL DOCENTE COMPRENSIONE DEI CONTENUTI CONTROLLO DEGLI ERRORI SCHEMI MAPPE CONCETTUALI DISEGNI VISUALIZZAZIONE ALGORITMICA	DIDATTICA FRONTALE DIDATTICA DI GRUPPO STUDIO LABORATORIO ESERCITAZIONI DELLE SCUOLE DIDATTICA DIGITALE INTERATTIVA DIDATTICA DIGITALE SUPPORTI AUDIO-VISIVI SUPPORTI AUDIO-MAGNETICI	Tradurre menu in 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 / Vista in cantieranti / Lavori/Ingredienti
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE Turismo nel Territorio - 3°	Gestire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle tecniche innovate e del sistema di rotazione	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alla periodicità delle attività da compiere e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	Principali terminologie tecniche di settore	Prodotti DOP Tecniche di cucina e servizio Preparazione alla tavola Tecniche di presentazione Tecniche specifiche di attrezzi, strumenti e macchine Tecniche specifiche di macchinari e prodotti Normative igieniche sanitarie specifiche di settore del manuale e nelle schede specifiche Riconoscere i termini in lingua utilizzati nella presentazione enogastronomiche Redarre ricettari e determinazioni ricorrenti nei menù Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle leggi specifiche	20	Sardone	Iandi Gaia	Cuoco Europea	A PARTE SCUOLA	scopo dell'attività di acquisizione sincronea nella scelta corretta dei vocabolari per un adeguata traduzione	interdisciplinare	Iandi GAIA	20	CONOSCENZA DETTAGLIATA DEGLI OBIETTIVI DELLE PRESENTAZIONI ENOGASTRONOMICHE	DIDATTICA CONDIVISA DALL'ALLIEVO DIDATTICA FRONTALE	SITO	Tradurre menu in 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 / Vista in cantieranti / Lavori/Ingredienti
		Gestire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle tecniche innovate e del sistema di rotazione	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alla periodicità delle attività da compiere e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	Principali terminologie tecniche di settore	Prodotti DOP Tecniche di cucina e servizio Preparazione alla tavola Tecniche di presentazione Tecniche specifiche di attrezzi, strumenti e macchine Tecniche specifiche di macchinari e prodotti Normative igieniche sanitarie specifiche di settore del manuale e nelle schede specifiche Riconoscere i termini in lingua utilizzati nella presentazione enogastronomiche Redarre ricettari e determinazioni ricorrenti nei menù Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle leggi specifiche	20	Nemeth	Iandi Gaia	Cuoco Europea	PROFESSIONALE	scopo dell'attività di acquisizione sincronea nella scelta corretta dei vocabolari per un adeguata traduzione	interdisciplinare	Iandi GAIA	20	CONOSCENZA DETTAGLIATA DEGLI OBIETTIVI DELLE PRESENTAZIONI ENOGASTRONOMICHE	DIDATTICA CONDIVISA DALL'ALLIEVO DIDATTICA FRONTALE	SITO	Tradurre menu in 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 / Vista in cantieranti / Lavori/Ingredienti
10						100														