DESCRIZIONE PRODOTTI STANDARD

<u>Progettazione UF</u> Settore Alimentare-Ristorazione

Prima annualità

UF intermedia

Descrizione

DOLCE REGIONALE

Preparazione e realizzazione di un dolce caratteristico di alcune Regioni italiane.

Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:

- Consegna scritta del compito
- Pianificazione della ricetta
- Identificazione della provenienza del dolce
- Definizione delle quantità
- Realizzazione del dolce
- Riordino locali, materiali e attrezzature
- Definizione di una relazione conclusiva personale

Competenze (da sma)

Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità (da sma)	
Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	delle
Indicatori (da inventare)	р
Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato	
Preparazione strumenti, attrezzature, macchine	

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

Abilità (da sma)	
Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli sp lavoro	oazi di
Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	
Indicatori (da inventare)	р

Abilità (da sma) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) Applicare tecniche di cottura classiche Preparare il piatto per il servizio eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi elemento del controllo del connesse ad eventi elemento del con		
Abilità (da sma) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) p Applicare tecniche di cottura classiche Preparare il piatto per il servizio eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	
Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) p Applicare tecniche di cottura classiche Preparare il piatto per il servizio eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità defir rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	iti e nel
Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) p Applicare tecniche di cottura classiche Preparare il piatto per il servizio eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Ptilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Abilità (da sma)	
Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati Indicatori (da inventare) p Applicare tecniche di cottura classiche Preparare il piatto per il servizio eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
Indicatori (da inventare) Applicare tecniche di cottura classiche Preparare il piatto per il servizio eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
Applicare tecniche di cottura classiche Preparare il piatto per il servizio eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	
Preparare il piatto per il servizio eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Indicatori (da inventare)	р
eggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Applicare tecniche di cottura classiche	
Abilità (da sma) Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Preparare il piatto per il servizio	
Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Indicatori (da inventare) p Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	
Indicatori (da inventare) Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Abilità (da sma)	
Comprensione del compito da svolgere Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un t	esto:
Itilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interpretare e appresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Indicatori (da inventare)	р
Abilità (da sma) Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Comprensione del compito da svolgere	
Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad eventi e	Utilizzare i principali strumenti del metodo geografico per descrivere, interprappresentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio	etare e
·	Abilità (da sma)	
questioni di tipo politico, economico e sociale	Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad questioni di tipo politico, economico e sociale	eventi e
Indicatori (da inventare) p	Indicatori (da inventare)	р
Identificare e descrivere a grandi linee una Regione italiana	Identificare e descrivere a grandi linee una Regione italiana	

UF Fine anno

Descrizione

CUCINA REGIONALE

Realizzazione di una portata costituita da piatti tipici di diverse regioni italiane.

Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:

- Consegna scritta del compito
- Pianificazione della ricetta
- Definizione delle quantità
- Realizzazione della portata
- Presentazione del piatto
- Riordino locali, materiali e attrezzature
- Definizione di una relazione conclusiva personale

Competenze (da sma)

Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle

istr	uzioni ricevute e del sistema di relazioni	
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	delle
	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore	delle
	Indicatori (da inventare)	р
	Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
	prontare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività e delle procedure previste e del risultato atteso	sulla
	Abilità (da sma)	
	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base procedure standard	delle
	Indicatori (da inventare)	р
	Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme	
assi	antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fii icurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma	
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fii	
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fi icurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali	lattie
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spa	lattie azi di
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malfessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pr	lattie azi di
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malfessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pridell'ergonomia	lattie azi di
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malfessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pridell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	lattie azi di incipi
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pridell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in	p
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e mai fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pri dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di que	p
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pridell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di quiniti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	p
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pri dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di quiniti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma)	p
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pridell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di quiniti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime	p
assi	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al finicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spalavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pridell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di quiniti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti	p

ļ	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	zare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti co delle norme igienico-sanitarie vigenti	e nel
A	Abilità (da sma)	
ļ	Jtilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
[Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
I	ndicatori (da inventare)	р
7	Tecniche di cottura classica	
F	Preparare il piatto per il servizio	
Legger	e, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	
A	Abilità (da sma)	
I	ndividuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo)
I	ndicatori (da inventare)	р
(Comprensione del compito da svolgere	
Produ	rre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	
A	Abilità (da sma)	
F	Rielaborare in forma chiara le informazioni	
F	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	
I	ndicatori (da inventare)	р
	Raccogliere e rielaborare gli appunti e le indicazioni ricevute per l'esecuzione del compito	
	Produrre una relazione tecnica, descrivendo procedure, difficoltà e soluzioni adottate per la realizzazione del compito	
	are le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresenta: sotto forma grafica	ndole
A	Abilità (da sma)	
	Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequ di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici	ienze
ι	Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezza derivata; impo uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percent isolvere semplici problemi diretti e inversi	
I	ndicatori (da inventare)	р
F	Riparametrare le dosi di una ricetta sulla base delle indicazioni ricevute	
	Risolvere un semplice problema logico applicato ai costi delle materie prime della ricetta	

Seconda annualità

UF intermedia

Descrizione

PASTA FRESCA

Realizzazione di un primo piatto previa preparazione della pasta fresca.

Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:

- Consegna scritta del compito
- Pianificazione della ricetta
- Definizione delle quantità
- Realizzazione della pasta fresca
- Realizzazione della portata
- Presentazione del piatto
- Riordino locali, materiali e attrezzature
- Definizione di una relazione conclusiva personale

Competenze (da sma)

Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità (da sma)	
Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	delle
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore	delle
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	
Indicatori (da inventare)	р
Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati	

Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Abilità (da sma)	
Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base procedure standard	delle
Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchi	ine
Indicatori (da inventare)	р
Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene	

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		
Abilità (da sma)	
Applica lavoro	re procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli sp	oazi di
Adottar dell'erg	e soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai p onomia	rincipi
Utilizza	e strumenti e procedure di igiene personale	
Indicato	ori (da inventare)	р
	orre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, to delle norme igieniche	
	operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di m lavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	aterie
Abilità (da sma)	
Adottar	e tecniche di trattamento e di conservazione	
Indicato	ori (da inventare)	р
Predisp	orre i semilavorati per la conservazione e il riutilizzo successivo	
•	reparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di q rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	_l ualità
Abilità (da sma)	
Applica	re criteri di selezione delle materie prime	
Appron	tare materie prime per la preparazione di pasti	
Applica	re tecniche di lavorazione delle materie prime	
Indicato	ori (da inventare)	р
Predisp	orre le materie prime per l'esecuzione del compito	
Applica	re le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti norme igienico-sanitarie vigenti	e nel
Abilità (da sma)	
Utilizzai	e le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
Divider	e in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
Indicato	ori (da inventare)	р
Predisp	orre le materie prime per l'esecuzione del compito	
Applica	re le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	tegie e tecniche di ascolto volte a comprendere gli elementi essenziali ne in diversi contesti di vita, di cultura e di lavoro	i della
Abilità (da sma)	

	Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi, organizzando gli elementi della comunicazione	
	Indicatori (da inventare)	р
	Produrre uno schema di flusso del lavoro da svolgere	
Legg	ere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	
	Abilità (da sma)	
	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un test	.o
	Indicatori (da inventare)	р
	Comprensione del compito da svolgere	
Prod	urre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	
	Abilità (da sma)	
	Rielaborare in forma chiara le informazioni	
	Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative	
	Indicatori (da inventare)	р
	Raccogliere e rielaborare gli appunti e le indicazioni ricevute per l'esecuzione del compito	
	Produrre una relazione tecnica, descrivendo procedure, difficoltà e soluzioni adottate per la realizzazione del compito	

<u>UF Fine anno</u>

Descrizione

GARA GASTRONOMICA

Approntare una preparazione culinaria originale in base alle direttive della direzione della gara gastronomica

Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:

- Consegna scritta del compito
- Acquisizione del tema del concorso
- Lista e quantità delle materie prime da utilizzare
- Preparazione delle eventuali decorazioni scenografiche del piatto
- Realizzazione del piatto
- Presentazione del piatto
- Riordino locali, materiali e attrezzature
- Presentazione orale del prodotto realizzato

Competenze (da sma)

Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità (da sma)
Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività

	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	delle
	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore	delle
	Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	
	Indicatori (da inventare)	р
	Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
	Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati	
	prontare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività e delle procedure previste e del risultato atteso	à sulla
	Abilità (da sma)	
	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base procedure standard	delle
	Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macch	ine
	Indicatori (da inventare)	р
	Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme	
ass	antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al f curare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali	
ass	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al f curare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma	
ass	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al f curare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali	alatti
ass	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli sp	pazi d
ass	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spanoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai p	pazi d
ass	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spi lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pi dell'ergonomia	pazi c
ass	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spilavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pidell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	pazi c
assi pro	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spi lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pi dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni,	pazi d
assi pro	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spatavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai padell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di contratti della postazioni di secondo gli standard di contratti della postazioni di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche	p p
assi pro	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spilavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pidell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di ciniti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	p p
assi pro	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spatavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai podell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di ciniti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma)	p p
assi pro	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spilavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pidell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di ciniti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime	p p
assi pro	disporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e mi fessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spi lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pi dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche gliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di ciniti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti Abilità (da sma) Applicare criteri di selezione delle materie prime Approntare materie prime per la preparazione di pasti	p p

·····		
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Predisporre le materie prime avanzate dalle lavorazioni, sistemandole secondo indicazioni nel magazzino	
	izzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti etto delle norme igienico-sanitarie vigenti	e nel
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
	Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	
	Indicatori (da inventare)	р
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene	
Legg	ere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	
	Abilità (da sma)	
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un test	to
	Indicatori (da inventare)	р
	Comprensione del compito da svolgere	
1	urre comunicazioni orali, funzionali alla situazione comunicativa, con propri aggio e correttezza formale	età di
	Abilità (da sma)	
	Svolgere comunicazioni orali in contesti diversi	
	Indicatori (da inventare)	р
	Esporre in maniera concisa e chiara il risultato del proprio lavoro	

Terza annualità

<u>UF intermedia</u>

Descrizione

PESCE

Taglio e preparazione di un piatto di pesce con caratteristiche diverse Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:

- Consegna scritta del compito
- Definizione della ricetta

- Lista e quantità delle materie prime da utilizzare
- Predisposizione della materia prima in base alle esigenze della ricetta
- Realizzazione del piatto
- Presentazione del piatto
- Riordino locali, materiali e attrezzature
- Presentazione orale del prodotto realizzato

Competenze (da sma)

Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità (da sma)	
Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	delle
Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore	delle
Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	
Indicatori (da inventare)	р
Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati	

Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Abilità (da sma)	
Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base del procedure standard	le
Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macch	ine
Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di stru attrezzature, macchine	menti,
Indicatori (da inventare)	р
Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene	
Controllare le strumentazioni e le attrezzature di laboratorio, applicando le corrette procedure di manutenzione (es. affilatura coltelli)	

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

	Abilità (da sma)
	Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro

rod	urre comunicazioni orali, funzionali alla situazione comunicativa, con propr	ietà (
	Comprensione del compito da svolgere	
	Indicatori (da inventare)	р
	Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un te	sto
	Abilità (da sma)	
egge	ere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	
	Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Indicatori (da inventare)	р
	Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	***************************************
	Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del	client
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Abilità (da sma)	
	zzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità defini tto delle norme igienico-sanitarie vigenti	ti e n
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate	
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Indicatori (da inventare)	р
	Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	
	Approntare materie prime per la preparazione di pasti	
	Applicare criteri di selezione delle materie prime	
	Abilità (da sma)	
_	iere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di iti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	quali
	Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche	
	Indicatori (da inventare)	р
	Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	

Svolgere comunicazioni orali in contesti diversi		
	Indicatori (da inventare)	р
	Esporre in maniera concisa e chiara il risultato del proprio lavoro	
Utilizzare i principali del metodo geografico per descrivere, interpretare e rappre-sentare le caratteristiche e le trasformazioni del territorio		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare fonti diverse per individuare informazioni geografiche connesse ad ev questioni di tipo politico, economico e sociale	enti e
	Indicatori (da inventare)	р
	Individuare la provenienza geografica delle materie prime utilizzate, specificandone il caratteristico ecosistema	

<u>UF Fine ann</u>o

Descrizione

IL MIO CAPOLAVORO

Realizzazione di un pranzo di due portate (antipasto + primo / secondo + dolce), corredato di scheda comprendente le caratteristiche nutrizionali e le specifiche realizzative del prodotto

Il lavoro prevede le seguenti fasi operative:

- Compilazione della scheda preventiva delle fasi di lavorazione
- Definizione della ricetta
- Calcolo delle quantità e dei valori nutrizionali
- Predisposizione dei materiali e delle attrezzature per la realizzazione del compito
- Realizzazione delle portate
- Presentazione del piatto
- Descrizione orale del prodotto
- Scheda relazionale conclusiva

Competenze (da sma)

Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

L		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	
	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	delle
	Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore	delle
	Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	
	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a support del miglioramento continuo degli standard di risultato	
	Indicatori (da inventare)	р

	Organizzare i materiali e le attrezzature per la realizzazione del compito	
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Organizzare le proprie attività in linea con i tempi indicati	
	Predisporre una lista di procedure circa il corretto svolgimento delle attività	
	rontare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività e delle procedure previste e del risultato atteso	à sulla
	Abilità (da sma)	
	Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base del procedure standard	
	Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchi	ine
	Indicatori (da inventare)	р
	Approntare le attrezzature e le materie prime nel pieno rispetto delle norme antinfortunistiche e di igiene antinfortunistiche e di igiene	
	nitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attiv utenzione ordinaria	vità di
	Abilità (da sma)	
	Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficie il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine	enza e
	Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento	
	Indicatori (da inventare)	р
	Indicatori (da inventare) Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità	р
assic	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro,	ine di
assic	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità lisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fourare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma	ine di
assic	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità lisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fourare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malessionali	ine di
assic	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità lisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fourare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma essionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli sp	ine di alattie oazi di
assic	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità lisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma essionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spi lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai p	ine di alattie oazi d
assic	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità lisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma essionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spilavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pidell'ergonomia	ine di alattie oazi di
assic	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità lisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spilavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pidell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	ine di alattie pazi di rincipi
assic prof	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità lisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e matessionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spilavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pidell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni,	ine di alattie pazi di rincipi
assic prof	Controllare il corretto funzionamento degli strumenti e attrezzature di lavoro, intervenendo in caso di necessità lisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al ficurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e ma ressionali Abilità (da sma) Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spilavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai pidell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Indicatori (da inventare) Predisporre i materiali, le attrezzature e i piani di lavoro per nuove lavorazioni, in rispetto delle norme igieniche ttuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materiali.	ine di alattie pazi di rincipi

	Indicatori (da inventare)	р
	Conservare correttamente i semilavorati per servizio o proseguimento delle lavorazioni in un secondo momento	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qua definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Applicare criteri di selezione delle materie prime	
	Approntare materie prime per la preparazione di pasti	
	Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	
	Indicatori (da inventare)	р
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Conoscere gli elementi di merceologia relativi alle materie prime utilizzate	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti		
	Abilità (da sma)	
	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	
	Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del c	liente
	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	
	Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	
	Indicatori (da inventare)	р
	Predisporre le materie prime per l'esecuzione del compito	
	Applicare le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Applicare i protocolli per i controlli relativi all'igiene	