

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“REMO BRINDISI” – Lido degli Estensi
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
PRIMO BIENNIO

COMPETENZE ASSE STORICO-SOCIALE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI
Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di brigata • Elementi di deontologia professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lo chef , i capi partita e il commis • Etica professionale
	<ul style="list-style-type: none"> • Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili in uso • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare attrezzature e utensili di uso comune. • Svolgere le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. • Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • La sanificazione • Regole per la prevenzione degli infortuni
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	<ul style="list-style-type: none"> • Principali tecniche di trasformazione degli alimenti a freddo e a caldo 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. • Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche di base 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta pane • Pasta frolla • Pasta fresca: farfalle, garganelli e tagliatelle • Gnocchi di patate • Salsa pomodoro e derivate • Salsa besciamella • Salsa ortolana • Risotto di base • Cottura pasta secca lunga e corta • Patate al forno, verdure trifolate, melanzane panate e fritte verdure lessate e gratinate • Crema pasticcera • Crostata di marmellata e crostata di frutta fresca <p style="text-align: center;">:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ripresa dei contenuti della classe prima • Paste farcite • Torte salate • Crema di patate • Scaloppina e cotoletta • Cottura dell'uovo con guscio e senza guscio: sodo e omelette • Cotture diversificate delle verdure • Torte da forno (tenerina, torta di mele, torta di yoghurt, etc.) • Pan di spagna • Pate a choux

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 “REMO BRINDISI” – Lido degli Estensi**

OBIETTIVI MINIMI PRIMO BIENNIO

COMPETENZE DISCIPLINARI	CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI
1. Saper gestire i propri spazi per riuscire a lavorare in gruppo ed individualmente	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di deontologia professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etica professionale : LA DIVISA
2. Comprendere i rischi professionali che derivano da comportamenti inadeguati	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare attrezzature e utensili di uso comune. • Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene personale • Regole per la prevenzione degli infortuni
3. Utilizzare gli strumenti fondamentali per la produzione-erogazione di un prodotto per un servizio di qualità	<ul style="list-style-type: none"> • Principali tecniche di trasformazione degli alimenti a freddo e a caldo 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. • Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche di base 	Classe prima <ul style="list-style-type: none"> • Pasta pane • Pasta frolla • Pasta fresca • Salsa pomodoro • Salsa besciamella • Cottura pasta secca lunga e corta • Patate al forno CLASSE SECONDA: <ul style="list-style-type: none"> • Ripresa dei contenuti della classe prima • Paste farcite • Scaloppina e cooletta • Cottura di un alimento fritto

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"REMO BRINDISI" – Lido degli Estensi**

SECONDO BIENNIO

COMPETENZE PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti legati alla sicurezza dei prodotti usati Usare gli alimenti e le bevande in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. (anche in codocenza) Individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società</p> <p>Prodotti eno-gastronomici e tutela del marchio di qualità</p> <p>Criteri di elaborazione di menu e carte</p> <p>Caratteristiche della cucina regionale ed internazionale.</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva</p> <p>Costi di produzione del settore cucina</p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione</p> <p>Organizzazione del personale del settore cucina</p> <p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Tecniche di cucina</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia</p> <p>Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</p> <p>Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</p> <p>Elaborare Menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</p> <p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Simulare l'organizzazione della brigata di cucina.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost)</p> <p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p>	<p>Classe terza:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cucina tipica e nazionale Utilizzo di prodotti a marchio Realizzazione pratica di menu La brigata di cucina: organigramma piramidale. Utilizzo dell'abbattitore e sottovuoto <p>Classe quarta:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cucina nazionale ed alcune preparazioni internazionali I marchi di qualità Regole per una corretta stesura del menu e carte, con relativa realizzazione ed elaborazione pratica. Criteri di classificazione delle tipologie della ristorazione commerciale e collettiva. Rivisitazione di alcune ricette tipiche I reparti produttivi ed organizzazione del personale. Le cotture di nuova generazione.

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“REMO BRINDISI” – Lido degli Estensi

	Tecniche di pasticceria	<p>Produrre impasti base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.</p> <p>Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali</p>	
--	-------------------------	---	--

QUINTO ANNO

COMPETENZA PROFESSIONALE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti legati alla sicurezza dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dei prodotti del territorio. • Tecniche di catering e banqueting. • Sistema HACCP. • Tipologie di intolleranze alimentari. • Marchi di qualità, 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi, simulando eventi di catering e banqueting • Progettare menu per tipologia di eventi e realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • La cucina territoriale • I reparti produttivi ed organizzazione del personale • La ristorazione commerciale e collettiva: CATERING E BANQUETING • Il menu : fattori e funzioni

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 "REMO BRINDISI" – Lido degli Estensi**

<p>usati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usare gli alimenti e le bevande in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.(anche in codocenza) • Individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	<p>sistemi di tutela e certificazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'offerta dei prodotti alimentari. • I metodi preventivi legati alla sicurezza sul lavoro (TUSL n.81 del 2008) • La microlingua <p>I contenuti sopra indicati verranno sviluppati anche tramite attività laboratoriali nelle classi quinte ad indirizzo cucina.</p>
--	---	--	---

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“REMO BRINDISI” – Lido degli Estensi
CLASSE QUARTA ARTICOLAZIONE SALA VENDITA
(ore due di cucina)

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società • Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. • Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale • Criteri di elaborazione di menu e ‘carte’. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. • Organizzare degustazioni di prodotti. • Riconoscere il ruolo del menu. • Rispettare le regole per l’elaborazione dei menu

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
“REMO BRINDISI” – Lido degli Estensi
CLASSE QUINTA ARTICOLAZIONE SALA VENDITA
(ore due di cucina)

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici • Integrare le competenze professionale orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<p style="text-align: center;">Tecniche di cottura e presentazione del piatto.</p> <p style="text-align: center;">Programmazione e organizzazione della produzione; catering e banqueting</p> <p style="text-align: center;">Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro TUSL N°81/2008</p>	<p style="text-align: center;">Riconoscere, spiegare e “raccontare “un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p style="text-align: center;">Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p style="text-align: center;">Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.</p> <p style="text-align: center;">Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>