

15B. LABORATORIO CUCINA				
CLASSE PRIMA				
COMPETENZA N°1 AREA D'INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione			
A. ► Si indicano con * gli obiettivi minimi della disciplina in termini di conoscenze/competenze/abilità B. ► Si indicano con ** gli obiettivi minimi richiesti in sede di esami integrativi e/o di idoneità C. ► Si indicano con *** gli obiettivi che includono il punto A e il punto B	<b>NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO</b> <b>NUMERO 6.</b> Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione			
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Terminologia tecnica di base di settore. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	<b>MODULO 15B.1IL PERSONALE (UNITÀ 1)</b> *La struttura della cucina *L'ambiente di cucina *La struttura del reparto *Requisiti dei locali *Aree e fasi di lavoro ***L'organizzazione del personale **Gli addetti al reparto cucina **La brigata **Etica professionale (Pag. 20 a pag.25 e 36 a pag.)	2 Settembre/ Ottobre	2, 5,
COMPETENZA N°3 AREA D'INDIRIZZO	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.			
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.	Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.	<b>MODULO 15B.2 SICUREZZA ALIMENTARE E PREVENZIONE INFORTUNI (UNITA' 4)</b> ***Tutela della salute e della sicurezza ***La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso **La sicurezza igienica degli alimenti	15 Ottobre/Nov embre	5, 10, 11

<b>15B. LABORATORIO CUCINA</b>					
<b>NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO</b> <b>NUMERO 3</b> Interventi di messa in Sicurezza		Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008)	**Le misure preventive ***Autocontrollo alimentare ***Principio della rintracciabilità (Pag. 28 a pag.29 e pag. 83 a pag. 87)		
COMPETENZA N°1 AREA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.				
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione				
<b>NUCLEO TEMATICO DI RACCORDO</b> <b>NUMERO 3</b> Interventi di messa in Sicurezza					
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)	
Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento	L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.	<b>MODULO 15B.3 LE ATTREZZATURE (UNITA' 2)</b> **La grande attrezzatura **La piccola attrezzatura ***Sicurezza e salubrità: ambienti e attrezzature (Pag. 43 a pag. 52)	12 Novembre	2, 5, 8,	
COMPETENZA N°1 AREA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.				
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO <b>NUMERO 4</b> Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione				
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)	
Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti.	<b>Modulo 15B. 4 LA COTTURA (UNITA' 2))</b> ***I metodi di cottura *Alcuni consigli per la cottura (pag. 107 a pag. 111)	15 Novembre/D icembre	2, 5, 8,	

## 15B. LABORATORIO CUCINA

		<p><b>Modulo 15B. 3 LE MATERIE PRIME (UNITÀ 3)</b>  <b>**</b>La classificazione degli alimenti  <b>**</b>Il latte ei latticini  <b>***</b>Le uova  <b>***</b>I cereali  (Pag.60 a pag. 67)</p> <p><b>Modulo 3 erbe aromatiche e spezie (unità 2)</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Le principali erbe aromatiche e le spezie  (Pag. 69 a pag. 74)</li> </ul></p> <p><b>UNITA' DIDATTICA 3 I CONDIMENTI E I PRODOTTI AUSILIARI</b>  <b>*I principali condimenti</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>I prodotti ausiliari  (pag. 76 a pag. 81)</li> </ul></p>		
--	--	---	--	--

COMPETENZA N°1 AREA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione			
<b>COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO</b> <b>NUMERO 4</b> Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi <b>NUMERO 2</b> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi				
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza	Terminologia tecnica di base di settore. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.	<b>MODULO 15B.5IL LAVORO DI CUCINA, BASI E SALSE (unità 4 e 5)</b> *Le lavorazioni preliminari ***Definizione e ricevimento delle materie prime ***Pulizie e lavaggio degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> <li>Le operazioni di taglio  (da 94 a pag. 104)</li> </ul> <b>MODULO 15B.5 LE BASI DI CUCINA E LE SALSE (UNITA' 5)</b>	25 Gennaio Febbraio Marzo	2, 5, 8,

		<p>*I fondi di cucina e le preparazioni di base (DA PAG. 122 A PAG. 125)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LE SALSE</li> </ul> <p>(Da pag. 127 a pag. 129)</p> <p><b>PRIMI PIATTI (UNITA' 7)</b></p> <p>*Le minestre</p> <p>*I primi piatti asciutti (da pag. 256 a pag. 170)</p> <p><b>I PIATTI DI MEZZO: UOVA E PESCE (UNITÀ 8)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le uova</li> <li>• I prodotti ittici</li> </ul> <p><b>LA PASTICCERIA E L'ARTE BIANCA (UNITA' 11)</b></p> <p>***Le basi della pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I dessert</li> <li>• L'arte bianca (panificazione)</li> </ul>		
--	--	---	--	--

15B. LABORATORIO CUCINA				
COMPETENZA N°1 AREA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione			
<b>COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO</b> <b>NUMERO 4</b> Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi <b>NUMERO 2</b> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi				
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento	L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzo e cura degli strumenti e	<b>MODULO 15B.6 Gli ortaggi (unità 10)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli ortaggi in cucina</li> <li>• I contorni</li> </ul> <p>(pag. 224 a pag. 237)</p>	10 Aprile/Maggio	2, 5, 8,

15B. LABORATORIO CUCINA				
	delle attrezzature proprie del settore.			
			<b>Totale ore = 67</b>	
<b>CLASSI SECONDE</b>				
COMPETENZA N°1 AREA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione			
A. ► Si indicano con * gli obiettivi minimi della disciplina in termini di conoscenze/competenze/abilità B. ► Si indicano con ** gli obiettivi minimi richiesti in sede di esami integrativi e/o di idoneità C. ► Si indicano con *** gli obiettivi che includono il punto A e il punto B				
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Terminologia tecnica di base di settore.	<b>MODULO 15B.9 Ripetizione argomenti dei moduli 1, 3 e 4 trattati al primo anno: gli ambienti e il personale, la grande attrezzatura, la piccola attrezzatura (unità a, b, c, d)</b> **Vedi moduli 1,3,4 del primo anno	10 Settembre	2, 5, 8,

15B. LABORATORIO CUCINA				
COMPETENZA N°3 AREA DI INDIRIZZO	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.			
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.	Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008)	<b>MODULO 15B.10 Ripetizione argomenti del modulo 2 Igiene e sicurezza in cucina</b> **Vedi modulo 2 del primo anno	6 Ottobre	5, 10, 11
COMPETENZA N°1 AREA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione			
<b>COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO</b> <b>NUMERO 4</b> Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi <b>NUMERO 2</b> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi				
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza	Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	<b>MODULO 15B.11 Sistemi di cottura</b> *La cottura <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cottura in un liquido 1</li> <li>• La cottura in un liquido 2</li> <li>• La cottura in umido</li> <li>• La cottura per arrostitimento e la gratinatura</li> </ul>	6 Novembre	2, 5, 8,

15B. LABORATORIO CUCINA					
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grigliate, saltate, friggere</li> <li>• La cottura a vapore e in microonde</li> </ul>		
COMPETENZA N° 2 AREA DI INDIRIZZO	<i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i>				
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.				
<b>COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO</b> <b>NUMERO 4</b> Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi <b>NUMERO 2</b> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi <b>NUMERO 5</b> Valorizzazione del "made in Italy"					
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)	
Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	<b>MODULO 15B.12 Le preparazioni di base (unità g); cereali e derivati (unità i); primi piatti (unità L) elementi di base di pasticceria (unità p)</b> ***Le preparazioni di base ***I fondi di cucina e i brodi ***Le salse, le salse calde. Madri e derivate ***Le salse fredde, altre preparazioni di base ***I cereali ***Le farine ***Pane, focacce e pizza ***Classificazione dei primi piatti ***Le minestre ***Il riso ***La pasta. Le paste alimentari secche ***Le paste alimentari fresche e ripiene ***Gnocchi, polenta e crespelle ***Basi della pasticceria: creme, pasta frolla, pan di spagna, pate a choux, pan brioche *Nozioni sul cioccolato Altri ingredienti di pasticceria	20 Dicembre/ Gennaio/ Febbraio	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12	
COMPETENZA N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti				

15B. LABORATORIO CUCINA				
AREA DI INDIRIZZO	enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione			
<b>COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO</b> <b>NUMERO 4</b> Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi <b>NUMERO 2</b> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi <b>NUMERO 5</b> Valorizzazione del "made in Italy"				
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti.  Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	<b>MODULO 15B.13 Nozioni di base "le carni da macello" (unità m)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le carni bovine</li> <li>Le carni suine</li> <li>Le carni caprine e ovine</li> <li>Gli animali da cortile, il pollame</li> </ul> *Classificazione *Le operazioni preliminari e conservazione  <b>MODULO 15B. 14 Nozioni di base: "I prodotti Ittici" (unità n)</b> *I prodotti ittici. I pesci di acqua dolce <ul style="list-style-type: none"> <li>I pesci di acqua salata</li> <li>Le operazioni di pulizia e taglio del pesce</li> <li>I crostacei</li> <li>I molluschi. I molluschi cefalopodi</li> <li>I molluschi gasteropodi e lamellibranchi</li> </ul>	20 Marzo/Aprile	2, 5, 8,
COMPETENZA N° 1 AREA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione			
<b>COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO</b>				

15B. LABORATORIO CUCINA				
<b>NUMERO 4</b> Cultura della “qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi <b>NUMERO 2</b> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi <b>NUMERO 5</b> Valorizzazione del “made in Italy”				
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti.  Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	<b>MODULO 15B. 15 Nozioni di base: “Uova latte e formaggi” (unità o)</b> *Le uova <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le uova in cucina</li> </ul> *Il latte e la panna (cenni)  <b>Modulo 15B. 15 Il menu e le regole di servizio (nozioni di base)</b> *Tipologie di menu	8 Maggio	2, 5, 8,
			<b>Totale ore = 70</b>	