

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

CLASSE: QUARTA articolazione SALA E VENDITA

Denominazione competenza tecnico professionale	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
<input type="checkbox"/> valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. <input type="checkbox"/> applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società</p> <p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p> <p>Criteri di</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p>Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.</p> <p>Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.</p>	1	Laboratorio di cucina	60	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cibo e identità culturale. ➤ La gastronomia nella società moderna. ➤ Gli alimenti in cucina. ➤ Le certificazioni di qualità. ➤ Gli stili di cucina. ➤ La cucina delle regioni italiane. ➤ Il menu: 	

<p>tracciabilità dei prodotti.</p> <p><input type="checkbox"/> controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p><input type="checkbox"/> predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>elaborazione di menu e 'carte'.</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Riconoscere il ruolo del menu.</p> <p>Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu.</p> <p>Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p>				<p>aspetti generali.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ I menu della ristorazione commerciale. ➤ I menu della ristorazione collettiva. 	