

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

CLASSE: QUINTA 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"/> applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <input type="checkbox"/> controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,	<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto.</p> <p>Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel</p>	<p>Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p>Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della</p>	1	Laboratorio di cucina	60	<p>Il menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspetti generali ▪ I menu della ristorazione commerciale. ▪ I menu della ristorazione collettiva. <p>La costruzione dei menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La stesura dei menu. ▪ Aspetti nutrizionali dei menu <p>Organizzazione</p>	

<p>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><input type="checkbox"/> adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>luogo di lavoro.</p> <p>Software di settore.</p>	<p>clientela.</p> <p>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>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>				<p>della cucina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La cucina. ▪ Organizzazione e gestione della produzione. ▪ La programmazione del lavoro. <p>Sicurezza e salubrità dei luoghi di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La sicurezza sul lavoro. ▪ I rischi lavorativi nella ristorazione. <p>Normativa sull'etichettatura degli alimenti.</p>	