

DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA

Programmazione disciplinare condivisa secondo biennio

PROFILO D'USCITA SECONDO BIENNIO

Al termine del secondo biennio l'alunno è in grado di svolgere attività relative ai servizi di cucina con competenza nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati. Svolge la propria attività operando in equipe, integrando le proprie competenze tecniche con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità.

COMPETENZA N° 1

AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITA' RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA D'INTERESSE

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ Norme sulla prevenzione antinfortunistica⤴ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici; tipologie e caratteristiche➤ Tecnica professionale enogastronomica	<ul style="list-style-type: none">⤴ Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro⤴ Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale

COMPETENZA N° 2

UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI, PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ Lessico professionale⤴ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi, contorni.⤴ Preparazione di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazione eventuale come quella dello zucchero e del cioccolato.⤴ Tipologie di servizio al cliente.⤴ Tecnica di stesure delle ricette.	<ul style="list-style-type: none">⤴ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.⤴ Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.⤴ Selezionare la tecnica più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.

COMPETENZA N° 3

INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE PER OTTIMIZZARE LA QUALITA' DEL SERVIZIO ED IL COORDINAMENTO CON I COLLEGHI

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ Lessico professionale⤴ Criteri ed elementi di comunicazione del menu⤴ Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti⤴ L'azienda alberghiera ed i rapporti con la clientela, i fornitori	<ul style="list-style-type: none">⤴ Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.⤴ Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.⤴ Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.⤴ Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.⤴ Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.

COMPETENZA N° 4

VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia.⤴ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.⤴ Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.⤴ Il cibo come alimento e prodotto culturale.⤴ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.	<ul style="list-style-type: none">⤴ Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.⤴ Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.⤴ Riconoscere gli stili di cucina attuali.⤴ Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.⤴ Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.

COMPETENZA N° 5

APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ Il pacchetto igiene, il sistema Haccp e le disposizioni legislative in materia⤴ Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.⤴ La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.	<ul style="list-style-type: none">⤴ Applicare il concetto di percorso a "senso unico" nei servizi enogastronomici⤴ Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche⤴ Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo⤴ Applicare in modo autonomo il metodo Haccp⤴ Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione

COMPETENZA N° 6

ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE, COMPENSAZIONE, MONITORAGGIO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ Tecnica di settore in relazione a progettazione di una cucina e le sue attrezzature. I macchinari, le attrezzature e gli utensili necessari e la loro corretta prassi di sanificazione.✓ Tipologia e struttura dei menu e relative regole di compilazione.✓ L'ordine delle portate e costruzione di menu tecnicamente e graficamente corretti.✓ La comunicazione e il lessico di settore. Le consuetudini alimentari dei vari popoli.✓ L'organizzazione del personale.✓ Principi di organizzazione Aziendale.✓ Pianificazione delle fasi operative per la produzione di beni e servizi.✓ Organizzazione e produzione di beni e servizi nel rispetto della normativa su igiene e sicurezza, al fine di un servizio di qualità.✓ La gestione delle derrate alimentari nel loro percorso (ordinazione/utilizzazione).✓ I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.	<ul style="list-style-type: none">✓ Eseguire le fasi di lavorazione nella giusta sequenza per compiti di media complessità producendone uno schema riassuntivo.✓ Scomporre il processo di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni e servizi.✓ Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.✓ Costruire menu che tengano conto delle esigenze della clientela e rispondano a criteri di economicità gestionale.✓ Utilizzare le strategie di comunicazione verbale e non verbale usando il lessico di settore.✓ Gestire il processo di approvvigionamento delle derrate alimentari✓ Simulare la gestione di azienda in riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie, in riferimento all'analisi dei costi e il loro rapporto con i Ricavi.✓ Calcolare il food-cost, costo piatto e il costo Menu, in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.

COMPETENZA N° 7

Intervenire nella Valorizzazione, Produzione, Trasformazione, Conservazione e Presentazione dei Prodotti Enogastronomici.

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ Le tecniche di conservazione e di cottura tradizionali e innovativi degli Alimenti e le modificazioni che si riscontrano.✓ Caratteristiche della Cucina Regionale e Nazionale e Internazionale.✓ Elementi essenziali delle principali cucine estere e etniche.✓ Preparazioni Enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni.✓ Preparazioni di Dessert e altri prodotti di Pasticceria.✓ La Decorazione e la presentazione dei piatti.	<ul style="list-style-type: none">✓ Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.✓ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti.✓ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale e Internazionale.✓ Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina Innovativa, creativa, di ricerca e salutistica.✓ Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza.✓ Realizzazione di buffet e banchetti, organizzazione di banqueting e catering.

COMPETENZA N° 8

CONTROLLARE E UTILIZZARE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, CHIMICO-FISICO, NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali.✓ Le carni da macello, i prodotti ittici, i cereali, il latte e suoi derivati, le uova, gli ortaggi, i legumi.✓ I criteri di qualità degli alimenti.✓ Le preparazioni tipiche della cucina regionale e la valorizzazione dei prodotti tipici.✓ Le dinamiche del gusto, abbinamento degli ingredienti e dei sapori.✓ Cenni sulla cucina internazionale.	<ul style="list-style-type: none">✓ Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.✓ Valutare le qualità organolettiche degli alimenti mediante l'ausilio di schede.✓ Distinguere i sapori fondamentali e descrivere le caratteristiche di un piatto usando la corretta terminologia.✓ Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.

COMPETENZA N° 9

PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITA' DIETOLOGICHE

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte.✓ Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.✓ La produzione alimentare italiana: la stagionalità e i canali di reperimento del prodotto.✓ Analisi e strategie nella gestione dei menu e delle carte.✓ La cucina regionale: saper descrivere i diversi componenti e le diverse cotture delle specialità.	<ul style="list-style-type: none">✓ Costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche e le esigenze della clientela.✓ Progettare graficamente un menu.✓ Riconoscere il ruolo centrale del menu e delle carte nelle aziende enogastronomiche.

COMPETENZA N° 10

ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI.

Secondo biennio

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.✓ L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.✓ Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.	<ul style="list-style-type: none">✓ Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.✓ Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e saper adeguare la produzione.✓ Individuare i punti forti e di criticità dell'attività anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.

**PER OGNI COMPETENZA I LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO PER IL,
RAGGIUNGIMENTO DI UNA VALUTAZIONE SUFFICIENTE
SONO EVIDENZIATI IN GRASSETTO**