

Disciplina: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", lo studente deve essere in grado di:

- *Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 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; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico; proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*

Primo biennio

Nel primo biennio, il docente di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera -settore cucina" definisce - nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe- il percorso dello studente per il conseguimento dei risultati di apprendimento sopra descritti in termini di competenze, con riferimento alle conoscenze e alle abilità di seguito indicate.

Conoscenze

Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni
Ruoli e gerarchia della brigata di cucina
Deontologia professionale
Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso
Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime
Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera
Principali tipi di menu e successione dei piatti
Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura
Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.
Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme

Abilità

Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico
Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione
Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo
Rispettare il percorso delle merci
Identificare attrezzature e utensili di uso comune
Provvedere alle 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
Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente
Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
Distinguere il menu dalla carta
Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici
Eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria
Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche

Note metodologiche:

Le conoscenze e le abilità indicate sono strettamente connesse al raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo con Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Scienza degli alimenti.

In questo ambito, un apprendimento efficace richiede una didattica di laboratorio finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo