

IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI

CLASSE TERZA CORSO ENOGASTRONOMIA

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Le tecniche di trasformazione delle derrate (basi).- Le materie prime.- Carni,- Prodotti ittici,- Salumi e formaggi, latte e derivati (elementi di base, cenni).- I metodi di cottura; classificazione.- L'igiene e i diversi campi di applicazione.- Il menù e la sequenza delle portate. Il menù e le diverse tipologie di servizio; saper riconoscere le varie proposte (coffee-break, buffet di vario tipo colazione di lavoro).- La panificazione (basi).- I prodotti del made in Italy locale.	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione dei prodotti rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato.- Controllare la rispondenza del prodotto ai parametri predefiniti.- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e disturbi alimentari.- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.- Determinare le modalità e tempi di erogazione delle singole attività per la	<ul style="list-style-type: none">- Conoscenza delle nozioni di base relative fondi e salse(ripasso), minestre e farinacei, carni, prodotti ittici.- Conoscenze generali e applicazione dei metodi di cottura e conservazione (elementi di base).- Conoscenza delle materie prime e delle tecniche per la loro trasformazione e cottura (riconoscere le diverse tipologie di prodotti, la conservazione, preparazione e cottura degli alimenti).- I marchi di qualità (elementi fondamentali.)-Sapere che cosa è un menù ed essere in grado di compilarlo rispettando un corretto ordine cronologico.- Nozioni relative all'igiene professionale e al sistema haccp (cenni).- Tecniche di compilazione corretta dei menu.

	<p>realizzazione dell'evento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in equipe interagendo con le altre figure professionali. - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. - Garantire la tutela e sicurezza del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo di un linguaggio tecnico di settore. - Capacità di svolgere semplici mansioni inseriti in brigata. - Saper eseguire in maniera autonoma ma con guida del docente tutte le fasi di preparazione di una ricetta. - Saper gestire i tempi di lavoro e il proprio spazio. - Rispetto delle regole, capacità di socializzazione e collaborazione, senso di responsabilità e autonomia individuale. - Conoscenza di se e capacità di rapportarsi agli altri. .
--	--	---