

## IPSEOA

### OBIETTIVI MINIMI

#### CLASSE SECONDA

---

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"><li>- Approfondimento e consolidamento dell'igiene, della sicurezza e delle attrezzature e il loro utilizzo.</li><li>- Le materie prime (conoscenza dei prodotti).</li><li>- Conoscenza degli elementi di base di enogastronomia a base regionale.</li><li>- I prodotti tipici del territorio.</li><li>- Tecniche di base, di trasformazione e di cottura delle materie prime.</li><li>- La panificazione (cenni).</li><li>- Metodi di cottura (Classificazione)</li><li>- Minestre, farinacei e legumi (le nozioni base, cenni).</li><li>- Elementi di cucina territoriale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.</li><li>- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</li><li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li><li>- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</li><li>- Conoscere le tappe fondamentali della storia della cucina, della gastronomia del territorio e delle basi nutrizionali per una corretta ed equilibrata alimentazione.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscenza della brigata di cucina (figure essenziali).</li><li>- La divisa di cucina.</li><li>- Conoscenza dei fondamenti di igiene e sicurezza.</li><li>- Conoscenza dell'ambiente e delle attrezzature di cucina (elementi essenziali).</li><li>- Conoscenza delle materie prime (riconoscerle, saperle pulire e trattare).</li><li>- Conoscenza delle tecniche di base di cucina, panificazione (passaggi elementari nella trasformazione delle derrate).</li><li>- Conoscenza minima dei principali metodi di cottura.</li><li>- Conoscenza elementi fondamentali delle basi di cucina relative a salse e fondi (ripasso programma classe prima), minestre, farinacei, ortaggi e</li></ul>

<p>- Le carni (cenni).</p>		<p>legumi, le carni.</p> <p>-Conoscenza di alcune ricette della cucina locale (nome del piatto e elementi caratterizzanti).</p> <p>- La panificazione (cenni).</p> <p>- Uso di un linguaggio tecnico di settore.</p> <p>- Consapevolezza di sé e capacità di rapportarsi agli altri.</p> <p>- Rispetto delle regole.</p> <p>- Capacità di tenere ordinato il proprio spazio di lavoro.</p> <p>- Saper ripristinare la pulizia alla fine del lavoro.</p>
----------------------------	--	---