

**IPSEOA**

**OBIETTIVI MINIMI:**

**CLASSE PRIMA**

**LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA**  
**SETTORE CUCINA**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le figure professionali della ristorazione;</li><li>• La brigata di cucina;</li><li>• La figura del cuoco;</li><li>• Le attrezzature di cucina;</li><li>• L'igiene e la salute in cucina;</li><li>• Le buone pratiche igieniche;</li><li>• Le buone pratiche di sicurezza sul lavoro</li><li>• Le tecniche di cottura degli alimenti;</li><li>• Le tecniche di base di cucina e pasticceria;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;</li><li>• Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina;</li><li>• Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento sul luogo di lavoro;</li><li>• Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione;</li><li>• Conoscere le principali attrezzature;</li><li>• Conoscere le funzioni dei principali utensili;</li><li>• Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature;</li><li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina;</li><li>• Utilizzare in modo corretto i dispositivi di protezione;</li><li>• Redigere ricette nel rispetto delle regole;</li><li>• Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base;</li><li>• Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</li></ul>	<p>C.3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturali e sotto supervisione;</p> <p>C.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturali e sotto supervisione;</p>