

IPSEOA

“OBIETTIVI DISCIPLINARI MINIMI”

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE

CUCINA CLASSE QUARTA

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Valorizzare e promuovere le tradizioni regionali locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	<ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche della cucina regionale campana e nazionale.• Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.• Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.• Organizzazione del personale del settore cucina.• Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.• Tecniche basi di cucina.• Tecniche basi di pasticceria.	<ul style="list-style-type: none">• Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela• Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.• Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.