IPSEOA PERCORSO DI SECONDO LIVELLO PER ADULTI)

OBIETTIVI MINIMI

CLASSE QUINTA (SERALE)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** |
| 1. K.1 Caratteristiche di prodotti del territorio.  K.2. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. K.7. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione | A.1 Realizzare piatti con prodotti del territorio.  A.5. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. | C.4 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.  C.5 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. |