**ISTITUTO D’ISTRUZIONE SUPERIORE “PARMENIDE”**

IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI:

CLASSE PRIMA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** |
| * Le figure professionali della ristorazione; * La brigata di cucina; * La figura del cuoco; * Le attrezzature di cucina; * L’igiene e la salute in cucina; * Le buone pratiche igieniche; * Le buone pratiche di sicurezza sul lavoro * Le tecniche di cottura degli alimenti; * Le tecniche di base di cucina e pasticceria; | * Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera; * Comprendere la suddivisione dei compiti all’interno di una cucina; * Essere consapevoli dell’importanza di un corretto comportamento sul luogo di lavoro; * Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione; * Conoscere le principali attrezzature; * Conoscere le funzioni dei principali utensili; * Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature; * Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina; * Utilizzare in modo corretto i dispositivi di protezione; * Redigere ricette nel rispetto delle regole; * Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base; * Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. | C.3 Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturali e sotto supervisione;  C.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturali e sotto supervisione; |