IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI

CLASSE SECONDA SEZ G

A.S 2023/24

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** |
| * Approfondimento e consolidamento dell’igiene, della sicurezza e delle attrezzature e il loro utilizzo. * Le materie prime (conoscenza dei prodotti). * Conoscenza degli elementi di base di enogastronomia a base regionale. * I prodotti tipici del territorio. * Tecniche di base, di trasformazione e di cottura delle materie prime. * La panificazione (cenni). * Metodi di cottura (Classificazione) * Minestre, farinacei e legumi (le nozioni base, cenni). * Elementi di cucina territoriale. * Le carni (cenni). | * Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. * Identificare attrezzature e utensili di uso comune. * Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. * Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti all’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. * Conoscere le tappe fondamentali della storia della cucina, della gastronomia del territorio e delle basi nutrizionali per una corretta ed equilibrata alimentazione. | * Conoscenza della brigata di cucina (figure essenziali). * La divisa di cucina. * Conoscenza dei fondamenti di igiene e sicurezza. * - Conoscenza dell’ambiente e delle attrezzature di cucina (elementi essenziali). * - Conoscenza delle materie prime (riconoscerle, saperle pulire e trattare).   - Conoscenza delle tecniche di base di cucina, panificazione (passaggi elementari nella trasformazione delle derrate).  - Conoscenza minima dei principali metodi di cottura.  - Conoscenza elementi fondamentali delle basi di cucina relative a salse e fondi (ripasso programma classe prima), minestre, farinacei, ortaggi e legumi, le carni.  -Conoscenza di alcune ricette della cucina locale (nome del piatto e elementi caratterizzanti).  - La panificazione (cenni).  - Uso di un linguaggio tecnico di settore.  - Consapevolezza di sé e capacità di rapportarsi agli altri.  - Rispetto delle regole.  - Capacità di tenere ordinato il proprio spazio di lavoro.  - Saper ripristinare la pulizia alla fine del lavoro. |