IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI

CLASSE TERZA SEZ G CORSO ENOGASTRONOMIA

A.S 2023/24

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA** | | |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** |
| * Le tecniche di trasformazione delle derrate (basi). * Le materie prime. * Carni, * Prodotti ittici, * Salumi e formaggi, latte e derivati (elementi di base, cenni). * I metodi di cottura; classificazione. * L’igiene e i diversi campi di applicazione. * Il menù e la sequenza delle portate. Il menù e le diverse tipologie di servizio; saper riconoscere le varie proposte (coffee-break, buffet di vario tipo colazione di lavoro). * La panificazione (basi). * I prodotti del made in Italy locale. | * Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione dei prodotti rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. * Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato. * Controllare la rispondenza del prodotto ai parametri predefiniti. * Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. * Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e disturbi alimentari. * Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento. * Determinare le modalità e tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento. * Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in equipe interagendo con le altre figure professionali. * Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio. * Garantire la tutela e sicurezza del cliente. | * Conoscenza delle nozioni di base relative fondi e salse(ripasso), minestre e farinacei, carni, prodotti ittici. * Conoscenze generali e applicazione dei metodi di cottura e conservazione (elementi di base).   - Conoscenza delle materie prime e delle tecniche per la loro trasformazione e cottura (riconoscere le diverse tipologie di prodotti, la conservazione, preparazione e cottura degli alimenti).  - I marchi di qualità (elementi fondamentali.)  -Sapere che cosa è un menù ed essere in grado di compilarlo rispettando un corretto ordine cronologico.  - Nozioni relative all’igiene professionale e al sistema haccp (cenni).  - Tecniche di compilazione corretta dei menu.   * Utilizzo di un linguaggio tecnico di settore. * Capacità di svolgere semplici mansioni inseriti in brigata.   - Saper eseguire in maniera autonoma ma con guida del docente tutte le fasi di preparazione di una ricetta.  - Saper gestire i tempi di lavoro e il proprio spazio.  - Rispetto delle regole, capacità di socializzazione e collaborazione, senso di responsabilità e autonomia individuale.  - Conoscenza di se e capacità di rapportarsi agli altri.  . |