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

IPSEOA

“OBIETTIVI DISCIPLINARI MINIMI”

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

CLASSE QUARTA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE** | **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **• 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.** | • 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. | • 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. |