

Programma Disciplinare

Materia d'insegnamento

Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina

Docente

Prof. Angelo Fabri

CLASSE: PRIMA SEZIONE: A A.S.: 2021/2022

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

Nel corso del primo biennio, l'insegnamento di "Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina" mira a far apprendere i concetti generali per portare gli allievi ad acquisire certezza circa la scelta del settore in cui specializzare la propria professionalità.

Obiettivi trasversali ed educativi

Gli alunni nel primo biennio devono:

- sapersi esprimere con un appropriato linguaggio tecnico;
- sapersi inserire nel gruppo classe e saper coordinare il proprio lavoro;
- acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie, dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti;
- saper collegare esperienze di apprendimento anche interdisciplinari;
- sviluppare le capacità di autocontrollo e di disciplina verso compagni, insegnanti e collaboratori;
- offrire spontaneamente il proprio aiuto e la propria collaborazione a compagni, insegnanti e collaboratori;
- dimostrare di aver raggiunto un livello di sapere minimo, tale da facilitare la loro prosecuzione del corso di specializzazione.

Obiettivi specifici

A conclusione del biennio gli allievi devono:

- conoscere le principali nozioni di igiene e sicurezza;
- imparare ad abbinare tecniche di lavorazione, cottura e materie prime messe a disposizione per la creazione di semplici preparazioni;
- saper lavorare e collaborare all'interno di un laboratorio, imparando a creare e rispettare i ruoli di compagni, docenti e collaboratori, e le loro interazioni;
- dimostrare di conoscere e avere la corretta padronanza lessicale del reparto di cucina, di conoscere le figure che operano in cucina e di padroneggiare la piccola e grande attrezzatura professionale;
- conoscere adeguatamente la terminologia tecnica di base;
- avere le principali nozioni di storia della cucina e di cucina territoriale, e conoscere le principali caratteristiche nutrizionali degli alimenti.

Competenze intermedie (livello del QNQ 2):

- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
- Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. ▪ Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
- Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
- Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
- Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

In relazione al PTOF, agli obiettivi disciplinari, agli obiettivi educativo-cognitivi e tenendo conto della situazione di partenza della classe e del monte ore previsto dal curriculum, si prevede il conseguimento dei seguenti obiettivi disciplinari, secondo il Quadro Europeo delle Qualifiche, in termini di conoscenze, abilità, competenze finali per la classe prima.

Conoscenze:

- Figure professionali che operano nel settore gastronomico e relative caratteristiche. • Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.
- Elementi di deontologia professionale.
- Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro.
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.
- Cenni sul corretto utilizzo igienico e gastronomico delle principali materie prime. • Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.

Abilità:

- Riconoscere le principali figure professionali del settore.
- 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, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti.
- Distinguere i menu.

METODOLOGIE E STRUMENTI DI INSEGNAMENTO

La metodologia d'insegnamento attuata, verterà su due parti differenti:

- A. Parte teorica frontale: gli argomenti previsti nella presente progettazione saranno trattati in aula con diverse tecniche d'insegnamento:
 - Metodologia ordinaria di ascolto attivo e partecipato, attraverso "l'insegnamento cooperativo", "il flusso di idee" o dove possibile "la classe capovolta" i discenti guidati dal docente costruiscono mappe concettuali, riassunti e schemi alla lavagna, seguendo il filo

logico dettato dal libro incentivato da approfondimenti del docente.

- Metodologia digitale attraverso l'illustrazione dei concetti con software grafici di alto impatto percettivo al fine di tenere alto il tono della concentrazione, concluse da verifiche di memorizzazione e fissazione dei concetti attraverso quiz e giochi di ruolo.
- B. Parte teorica studio autonomo: gli argomenti trattati in classe vengono ripresi in orario extra-scolastico, attraverso l'uso di piattaforme digitali che conservano le dispense, dapprima illustrate in classe, accessibili da qualsiasi dispositivo e anche in mobilità. Possibilità di svolgere ricerche guidate e compiti di realtà attraverso gli stessi applicativi e con l'uso del materiale fornito.
- C. Parte pratica: le realizzazioni pratiche, relative ad argomenti trattati teoricamente in precedenza, verteranno su dimostrazioni nei laboratori scolastici, con la piena partecipazione degli alunni.

Il passaggio all'argomento successivo avverrà in seguito alla verifica del livello di apprendimento degli alunni.

Gli strumenti per l'insegnamento saranno:

1. libro di testo;
2. appunti personali del docente;
3. ricerche da parte degli alunni;
4. supporti informatici;
5. laboratori di cucina con relativa attrezzatura;
6. verifiche orali e scritte con relative valutazioni, al termine di ogni argomento, per accertare le conoscenze acquisite da ogni alunno.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE PREVISTI

1. IGIENE E SICUREZZA DEL REPARTO Settembre: 6 ore

Prerequisiti e/o connessioni con moduli precedenti Non sono previsti in quanto l'inizio del percorso didattico è completamente nuovo.	materia di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro. Comprendere l'importanza delle regole basilari dell'igiene personale e di reparto.	L'igiene negli ambienti di lavoro. L'igiene personale. L'igiene degli alimenti. Il piano di autocontrollo. La sicurezza nei laboratori.
Conoscenze, abilità, competenze finali Saper applicare comportamenti adeguati in	Conoscere in modo approfondito la divisa professionale completa.	Cenni di primo soccorso. La divisa professionale
	Contenuti	

Obiettivi minimi finalizzati all'attività di recupero

Dimostrare di aver raggiunto una soddisfacente conoscenza delle nozioni base e delle regole di igiene e di sicurezza sul luogo di lavoro; di conoscere le parti di cui è composta la divisa professionale, e saperne descrivere le caratteristiche fondamentali.

2. LA PROFESSIONE DEL CUOCO Ottobre: 10 ore

Prerequisiti e/o connessioni con moduli precedenti

Dimostrare di aver acquisito una soddisfacente conoscenza dei principi di base della professione, comprese le norme di comportamento e di etica

professionale.

Conoscenze, abilità, competenze finali

Comprendere il ruolo dello chef all'interno di una brigata, conoscendo in modo adeguato l'iter della sua carriera e le norme di comportamento e di etica da

adottare in ambito professionale.

Contenuti

Le qualità di un buon cuoco. Gli sbocchi professionali. La carriera di un cuoco. La brigata di cucina.

Obiettivi minimi finalizzati all'attività di recupero

Conoscere le basi della professione del cuoco e le figure principali della brigata di cucina.

3. IL REPARTO DI CUCINA Novembre: 4 ore

Prerequisiti e/o connessioni con moduli precedenti

Conoscere le figure professionali che operano all'interno di un laboratorio di cucina e le principali norme

igienico-sanitarie e di sicurezza.

Conoscenze, abilità, competenze finali

Conoscere l'organizzazione dei reparti e il layout di una cucina professionale. Saper utilizzare impianti,

macchine e dotazione professionale di cucina.

Contenuti

L'organizzazione della cucina. Impianti e macchinari. La piccola attrezzatura.

Obiettivi minimi finalizzati all'attività di recupero

Conoscere com'è organizzata una cucina e quali sono le principali macchine e la dotazione di base da utilizzare a livello professionale.

4. PRINCIPALI LAVORAZIONI E TECNICHE DI COTTURA Novembre/maggio: 23 ore

Prerequisiti e/o connessioni con moduli precedenti

Conoscere in modo approfondito la cucina, chi ci opera e le norme igienico sanitarie e di sicurezza.

Conoscenze, abilità,

competenze finali

Conoscere e applicare le principali tecniche di lavorazione. Conoscere e applicare correttamente le principali tecniche di cottura e di conservazione degli

alimenti.

Contenuti

I tagli e le tecniche delle lavorazioni principali. La cottura degli alimenti. La conservazione degli alimenti.

Obiettivi minimi finalizzati all'attività di recupero

Conoscere le lavorazioni di base, le cotture e i principali sistemi di conservazione.

5. LE MATERIE PRIME DI BASE Novembre/maggio: 23 ore

Prerequisiti e/o connessioni con moduli precedenti

Conoscenza della cucina, delle lavorazioni, delle tecniche di cottura e dei principali sistemi di

conservazione.

Conoscenze, abilità, competenze finali

Saper riconoscere le materie prime di base e manipolarle correttamente per realizzare

semplici preparazioni.

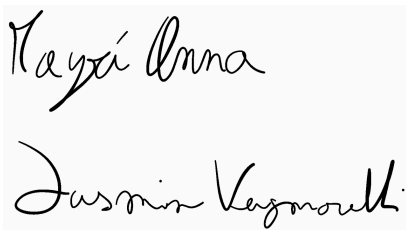
Contenuti

Come da programmazione esercitazioni Tecnico-Pratiche Laboratoriali.

Obiettivi minimi finalizzati all'attività di recupero

Conoscere i prodotti base della cucina e le principali lavorazioni utili a realizzare semplici piatti.

FIRMA DEGLI STUDENTI



Kayci Anna
Jasmin Vezomulli

FIRMA DELL'INSEGNANTE



Rieti, lì 06/06/2022