

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>1) Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni</p>	<p>Saper riconoscere le figure professionali principali che operano nel settore enogastronomico al fine della vendita e della valorizzazione del comparto.</p>	<p>Introduzione generale alle figure che operano nel settore enogastronomico.</p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore e le regole fondamentali di comportamento professionale</p>
<p>2) Ruoli e gerarchia della brigata di cucina</p>	<p>Saper distinguere i ruoli all'interno della brigata, gerarchia, mansioni e quali sono i parametri che ne determinano la composizione, al fine di conoscere i possibili sbocchi professionali e di carriera legati al mondo del lavoro.</p>	<p>La figura del cuoco. Le competenze professionali. Gli sbocchi professionali. Primi elementi nozionistici sulla brigata di cucina.</p>	
<p>3) Elementi di deontologia professionale</p>	<p>Saper applicare nelle varie circostanze un comportamento idoneo, educato, professionale, controllando il proprio se in rapporto agli altri per costituire un comportamento etico e deontologico legato alla professione.</p>	<p>le principali norme etiche e deontologiche legate alla professione.</p>	<p>saper applicare le norme etiche e deontologiche a seconda dell'occasione compatibilmente a quelle apprese.</p>

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>4) Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</p>	<p>Saper distinguere le diverse tipologie nella struttura dei locali di cucina, le loro funzioni, il percorso a senso unico, del pulito e dello smaltimento rifiuti al fine di garantire un ambiente idoneo e salubre alla produzione dei pasti. Conoscere gli spazi dei laboratori, la collocazione e il corretto utilizzo della attrezzature e dell'utenileria per eseguire idoneamente le mansioni affidate.</p>	<p>Conoscenze: Sia in ambito di sapere che di sapere pratico: distinguere le varie aree di lavoro e il loro impiego. Muoversi in autonomia: sia negli spazi così come nell'utilizzo dell'attrezzatura a seconda della preparazione affidata.</p>	<p>Identificare, conoscere, sa-per utilizzare le attrezzature e utensili di uso comune.</p>
<p>5) Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</p>	<p>conoscenza pratica dell'utilizzo dell'igiene personale, dell'igiene professionale, dell'igiene dell'ambiente e della propria postazione di lavoro</p>	<p>Conoscere le norme d'igiene personale, professionale, degli ambienti di lavoro, dei processi di lavorazione e conservazione per applicarle nelle preparazioni affidate al fine di ottenere un cibo genuino e di qualità.</p>	<p>Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p>
<p>6) Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso.</p>	<p>Saper applicare quanto enunciato nella parte teorica, circa le norme di prevenzione e di sicurezza, dimostrando una continua attenzione per evitare e prevenire comportamenti a rischio e dannosi per se o per gli altri.</p>	<p>Essere consapevoli dei comportamenti a rischio e dannosi che possono cagionare infortuni. i primi soccorsi nell'ambiente di produzione.</p>	<p>Evitare comportamenti a rischio dannosi per se e per gli altri. Saper evitare i rischi e essere consapevoli dei primi soccorsi dati.</p>

<p>7) Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime</p>	<p>Saper eseguire la pulizia adeguata all'alimento trattato, all'ambiente e alla postazione di lavoro, per evitare contaminazione crociate. Riconoscere le principali materie prime e le Eccellenze del luogo per la valorizzazione della qualità gastronomica del Territorio</p>	<p>Le regole elementari d'igiene e gastronomia come regole fondamentali della professione del cuoco. Conoscenze dalle regole elementari i primi concetti di interdisciplinarietà del corretto utilizzo delle materie prime.</p>	<p>Essere in grado di applicare le regole alimentari professionali congiuntamente a quelle d'igiene nella produzione dei pasti compatibilmente con le nozioni apprese. Identificare e utilizzare nel modo idoneo le materie prime iniziando a riconoscere le Eccellenze tra queste.</p>
<p>8) Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.</p>	<p>Trasmissione e acculturazione alle tecniche di base di cucina e alle tecniche di cottura utilizzate durante l'anno.</p>	<p>Conoscere i principi fisici che regolano la trasmissione del calore, del comportamento dei nutrienti in rapporto al tipo di cottura scelta al fine di scegliere la cottura più idonea per ottenere una pietanza gustosa e corretta dal punto di vista dell'alimentazione.</p>	<p>Saper utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria</p>
<p>9) Principali tecniche di produzione di salse, contorni, primi e secondi piatti.</p>	<p>Le tecniche di produzione</p>	<p>Conoscere la sequenzialità delle operazioni tratte da ricetta all'esecuzione della pietanza o viceversa, nel saper trarre dal compito svolto gli elementi da scrivere nel testo regolativo al fine di rafforzare le conoscenze pratiche legate alla professione. Saper applicare le tecniche di produzione apprese nello svolgimento di un compito precedentemente affrontato al fine di acquisire un autonomia personale e professionale.</p>	<p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche e controllare, quantità e pulizia</p>