

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
1) Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni	Saper riconoscere le figure professionali principali che operano nel settore enogastronomico al fine della vendita e della valorizzazione del comparto.	<b>Conoscenze:</b> Analisi e approfondimenti circa il percorso, l'occupazione, la carriera, anche come elementi che contribuiranno a una futura scelta dell'indirizzo professionale.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore e le regole fondamentali di comportamento professionale
2) Ruoli e gerarchia della brigata di cucina	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.	La brigata di cucina. Ruoli divisione dei lavori	Riconoscere con precisione e identificarsi nelle figure professionali correlate al settore enogastronomico
3) Elementi di deontologia professionale	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 e al mondo dell'alimentazione.	approfondimento delle norme etiche e deontologiche legate alla professione. Le norme etiche e deontologiche applicate all'alimentazione e al cibo.	Saper applicare elementi di etica e deontologia legate all'alimentazione e al cibo.
4) Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	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	Muoversi in autonomia: sia negli spazi così come nell'utilizzo dell'attrezzatura a seconda della preparazione affidata	In totale autonomia consolidare la conoscenza e l'identificazione degli utensili di uso comune

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>5) Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</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>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><b>Conoscenze:</b> Consolidare i concetti appresi dal primo anno facendoli diventare elemento naturale della professione.</p>	<p>Rispettare e utilizzare la conservazione dei prodotti e delle pietanze preparate.</p>
<p>6) Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso.</p>	<p>I rischi e i primi soccorsi nell'ambiente di produzione.</p>	<p>Saper evitare i rischi e essere consapevoli dei primi soccorsi dati.</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>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><b>Conoscenze:</b> 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>

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
8) Principali tipi di menu e successione dei piatti	Saper riconoscere le varie tipologie di Minestre, contorni, preparazioni di pasticceria per classificarle idoneamente nel proprio ricettario e in un piccolo menu. Saper riconoscere: gli antipasti, le minestre, i secondi, i contorni, la pasticceria per la composizione armonica di un menu.	Menù, elementi che lo compongono, tipologie, sequenzialità delle proposte. Rispettare la presentazione dei piatti tenendo conto delle regole gastronomiche nella costruzione di un menu.	Riconoscere e distinguere gli elementi che compongono un menu dalla carta. Conoscere le principali regole gastronomiche della presentazione del piatto a seconda della tipologia di menu proposto (menu, carta, gran carta)
9) Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.	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.	<b>Conoscenze:</b> Consolidamento e autonomia circa le tecniche di base. Approfondimento delle tecniche di cottura proposte.	Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Rispettare "le buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
10) Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.	Saper applicare le tecniche di produzione apprese nello svolgimento di un compito precedentemente affrontato al fine di acquisire un'autonomia personale e professionale. Esecuzione autonoma nel svolgere il lavoro affidato sapendo applicare le tecniche apprese fin dal primo per portare avanti un lavoro.	Approfondimento e autonomia nell'esecuzione delle tecniche di produzione di: salse, contorni, primi di preparazioni di base della cucina, introduzione dei secondi	Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. Rispettare le "Buone Pratiche di lavorazione".