

Modulo	Competenze	Conoscenze	Abilità
1) LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
2) SICUREZZA E SOLUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO	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.	I rischi e i primi soccorsi nell'ambiente di produzione.	Saper evitare i rischi e essere consapevoli dei primi soccorsi dati.
3) ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE	CONTROLLARE E UTILIZZARE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, CHIMICO-FISICO, NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO.	Le gamme dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. Conoscere le schede di produzione.	Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. Saper redigere schede di produzione.
3) Il menu: aspetti generali. I menu della ristorazione commerciale. I menu della ristorazione collettiva	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Criteri di elaborazione di menu e 'carte.	Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
4) Le certificazioni di qualità.	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.