|  |  |
| --- | --- |
| **A.S.2020** | **Disciplina CUCINA** |
| **Docente Tomati Mario** | **Classe 3 c cucina** |
| **Libro di testo: Chef Master lab** | |
| **Strumenti:** | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulo 1-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Conoscere il reparto di cucina e i costi dell approvogionamento** | **I costi di cucina la grande attrezzatura e l’utilenzileria** | **Stabilire i costi sostenuti e il prezzo di vendita dei prodotti** | Mod1: Il reparto di Cucina  Mod2; gli approvigionamenti e i costi | **Primo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 2-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper stabilire i vari menu in base al tipo di ristorazione corrispondente** | **Conoscere i vari tipi di menu e saper redarre in base ai vari stili di cucina** | Conoscere gli stili di cucina e saper redarre un menu | Unità1: gli stili di cucina    Unità 2:I menu | **Primo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 3-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper riconoscere le preparazioni di salse e fondi** | **Cotture per espanzione o riduzione le salse madri con le varianti i fondi e brodi le derivate salse e salse composte** | **Saper stabilire e attuare le tecniche di cottura per espanzione o riduzione preparare salse base e preparazioni elementari** | Mod1: Le lavorazioni base e i vari metodi di cottura  Mod2; Le preparazioni elementari  Mod3: le salse | **Primo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 4-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper gestire tempi di cottura e preparazioni di salse madri e semi complesse** | **Fumetti salse base fondi bruni e bisque** | **Saper preparare impasti base e derivate, preparazioni semi complesse cottura pasta e preparazione minestre liquide e brodose** | Unità1: gli impasti base    Unità 2:gli impasti  Unita 3: Le minestre  Unita 4: Primi piatti asciutti | **Primo quadrimestre** | **Veriffiche scritte orali e tecnico pratiche** |
| **Modulo 5-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper gestire tagliare e gestire le parti anatomiche dell animale con le relative cotture** | **Riconoscere le tipologie di carni e i vari tipi ti tagli e le relative cotture** | **Saper selezionare i vari tipi di carni con i relativi tagli, riconoscere le proprieta organolettiche e nutrizionali** | Mod1: Le proprieta della carne  Mod2: Le carni in cucina  Mod3: I salumi | **Secondo quadrimestre** | **Verifiche scritte,verifiche orali e tecnico pratiche** |
| **Modulo 6-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Elaborare dessert monoporzione o tote semicomplesse** | **Conoscere i vari tipi di frutta e saperli lavorare . le basi di pasticceria** | **Saper preparare le basi di pasticceria e elaborare dei dessert** | Unità1: Preparazione di basi di pasticceria    Unità 2:i dessert e la frutta | **Secondo quadrimestre** | **Verifiche scritte , orali e tecnico pratiche** |
| **Modulo 7-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Conoscenza materie prime e derrate semilavorate saper utilizzare strumentazione di base per decorazioni** | **Conoscere tecniche base per la realizzazione di decorazioni** | **Utilizzare strumentazione necessaria per progettare impiattamento o decorazione** | Mod1: Materie prime e tecniche di base  Mod2; Le decorazioni in cucina e pasticceria | **secondo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche e orali** |
| **Modulo 8-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper redigere un menu regionale con prodotti del territorio e saper elaborare una strategia operativa** | **Prodotti tipici regionali stagionalita delle derrate e prodotti certificati italiani** | **Utilizzare prodotti genuini del territorio e esaltarne le caratteristiche organolettiche** | Unità1: i prodotti agroalimentari di qualita    Unità 2:il made in italy e le cucine regionali italiane | **Secondo quadrimestre** | **Verifiche tecnico pratiche labolatoriali,prove scritte e verifiche orali** |