



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

| A.S.2021-2022 | | Disciplina; Laboratorio di servizi enogastronomici -cucina. | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Docente Navari Eleonora | | Classe 1 D eno | | | |
| Libro di testo: protagonisti in cucina; PROTAGONISTI IN CUCINA 1 / CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL PRIMO BIENNIO | | | | | |
| Strumenti: lezioni frontali, lezioni tecnico pratiche in laboratorio di cucina. | | | | | |
| Modulo 1- | | | | | |
| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
| Saper riconoscere le figure professionali la divisa e le basi di cucina | La sicurezza nei luoghi di lavoro, la divisa professionale, la brigata di cucina ,i tagli delle verdure | Saper rispettare i processi lavorativi, usare Utilizzare la divisa professionale utilizzare le piccola attrezzatura | Unità1: figura professionale del cuoco: Lavorare in cucina | Primo quadrimestre | Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche |
| Modulo 2- | | | | | |



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496**

Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|
| Saper rapportarsi con le figure professionali. e utilizzare la piccola attrezzatura | Organizzazione nei luoghi di lavoro ,impianti macchinari, la piccola e grande attrezzatura | Saper gestire la piccola attrezzatura e utilizzarla, riconoscere i tagli di cucina e i loro impieghi | Unità 2: Gli ambienti e le attrezzature in cucina | Primo quadrimestre | Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche |

Modulo 3-

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|
| Saper classificare le varie tipologie di alimenti | Riconoscere i prodotti certificati e saper il loro uso specifico. | Riconoscere le derrate di qualità e saper stabilire l'uso appropriato in cucina | Unità1: La salute in cucina | Primo Quadrimestre | Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche |

Modulo 4-



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001



| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Stabilire quando e perché cuocere e conservare le derrate alimentari | Conoscere le varie tipologie di cottura degli alimenti e i vari metodi di conservazione | Saper applicare i metodi di cottura per espansione, concentrazione e miste, applicare i metodi di conservazione più adatti agli alimenti | Cuocere e conservare gli alimenti | Primo quadrimestre | Verifiche scritte e tecnico pratiche |

Modulo 5-

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|------------------------------------------------|
| Saper riconoscere i vari tipi di cereali e il loro utilizzo in cucina | Riconoscere e saper utilizzare i cereali in tavola | Utilizzare i cereali e derivati nelle preparazioni di base, riconoscere il loro impiego più adatto | I Cereali | secondo quadrimestre | Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche |

Modulo 6-



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001



| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|
| Riconoscere i vari tipi di spezie, erbe aromatiche e insaporitori e modalità di impiego | Come dare sapore ai piatti con erbe aromatiche e spezie | Saper dosare le spezie ed erbe aromatiche e riconoscerne le varie caratteristiche | Sapori profumi in cucina | secondo quadrimestre | Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche |

Modulo 7-

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|
| Saper classificare le uova e le varie cotture. | conoscere le classificazioni delle uova, i metodi di cottura più adeguati | Applicare i metodi di cottura più adatti e saperli utilizzare nelle preparazioni di base | Le uova in cucina | Secondo quadrimestre | Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche |



Modulo 8-

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Riconoscere le salse madri calde e fredde e i fondi di cucina | Conoscere le salse di base salse madri e i fondi bruni chiari le bisque e i fumetti | Saper preparare le salse madri i fondi i brodo e conoscere le varie applicazioni in cucina | I fondi e le salse | Secondo quadrimestre | Verifiche scritte e tecnico pratiche |



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599

Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496**

Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it