



**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 2eno			
Libro di testo: protagonisti in cucina; PROTAGONISTI IN CUCINA 1 / CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL PRIMO BIENNIO					
Strumenti: lezioni frontali, lezioni tecnico pratiche.					
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 la piccola attrezzatura	Unità1: figura professionale del cuoco: Lavorare in cucina	Primo quadrimestre	Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche



Modulo 2-

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
-------------------	-------------------	----------------	------------------	---	-------------------------------



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

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



<p>Saper classificare le varie tipologie di alimenti</p>	<p>E-mail: LIIS004009@istruzione.it; Cod. fisc.: 01002050496</p> <p>Riconoscere i prodotti certificati e saper il loro uso specifico.</p>	<p>LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. meccanogr.: LIIS004009</p> <p>Riconoscere le derrate di qualità e saper stabilire l'uso appropriato in cucina</p>	<p>Unità 1: La salute in cucina</p>	<p>Primo Quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</p>
---	--	---	--	----------------------------------	--



**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**



Modulo 4-

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
------------	------------	---------	-----------	--------------------------------------	------------------------



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

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



<p>Saper riconoscere i vari tipi di cereali e il loro utilizzo in cucina</p>	<p>Riconoscere e saper utilizzare i cereali in tavola</p>	<p>Utilizzare i cereali e i derivati nelle preparazioni di base, riconoscere il loro impiego più adatto</p>	<p>I Cereali</p>	<p>secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</p>
---	--	--	-------------------------	------------------------------------	--

Modulo 6-

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

Modulo 7-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	--------------------------------------	------------------------



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

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



<p>Saper classificare le uova e le varie cotture.</p>	<p>E-mail: LIIS004009@istruzione.it; Cod. fiscale: 01002050496 conoscere le classificazioni delle uova, i metodi di cottura più adeguati</p>	<p>E-mail: LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT; Cod. meccanogr.: LIIS004009 Applicare i metodi di cottura più adatti e saperli utilizzare nelle preparazioni di base</p>	<p>Preparare uova in cucina</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</p>
<p>Modulo 8-</p>					
<p>Competenze</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Contenuti</p>	<p>Tempi e periodo dell'anno scolastico</p>	<p>Tipologie di verifiche</p>
<p>Riconoscere le salse madri calde e fredde e i fondi di cucina</p>	<p>Conoscere le salse di base salse madri e i fondi bruni chiari le bisque e i fumetti</p>	<p>Saper preparare le salse madri i fondi i brodo e conoscere le varie applicazioni in cucina</p>	<p>I fondi e le salse</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e tecnico pratiche</p>



**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**



Modulo 9-					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
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 menù alla carta. Conoscere le principali regole gastronomiche della presentazione del piatto a seconda della tipologia di menù proposti (carta gran carta fisso)	8) Principali tipi di menu e successione dei piatti	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

Modulo 10-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Riconoscere la carne e i prodotti ittici	Conoscere le caratteristiche organolettiche della carne, varie tipologie. Conoscere le caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici	Saper preparare i vari tipi di carne e prodotti ittici e conoscere le varie applicazioni in cucina	La carne e i prodotti ittici	Secondo quadrimestre	Verifiche scritte e tecnico pratiche