



**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 3 Art
Libro di testo: Nuovo Chef con Masterlab classe terza	
Strumenti: lezioni frontali, lezioni tecnico pratiche.	

Modulo 1-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Applicare le normative in materia di sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro	L'autocontrollo alimentare e norme di legge e regole per lavorare in sicurezza	Rispettare le corrette prassi di igiene della persona, degli alimenti e delle lavorazioni. Prevenire i rischi di infortunio e di malattia professionale.	Igiene e sicurezza in cucina	Primo quadrimestre	Verifiche orali 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
<p>Apprendere i sistemi di organizzazione del reparto cucina. Riconoscere e saper applicare i diversi stili di cucina ai vari sistemi di ristorazione. Comprendere i fattori che portano a riconoscere, apprezzare o rifiutare i sapori dei cibi. Comprendere come usare i metodi di cottura per esaltare caratteristiche e sapori dei cibi</p>	<p>Forme di preparazione e gestione del lavoro di cucina. I diversi stili di cucina. Le componenti dei sapori. Le tecniche di cottura.</p>	<p>Applicare diverse forme di organizzazione al lavoro di cucina. Distinguere i diversi stili di cucina. Riconoscere le componenti dei sapori. Applicare i metodi di cottura</p>	<p>Organizzazione dei servizi di cucina</p>	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche orali e verifiche tecnico pratiche</p>

Modulo 3-



**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
<p>Distinguere le varie tipologie di ristorazione. Elaborare menù per le diverse occasioni di servizio. Elaborare menù corretti sotto il profilo della struttura e della composizione grafica.</p>	<p>Riconoscere le attività della ristorazione commerciale e collettiva. Tipologie e regole di elaborazione dei menù. Tipologie dei menù per la ristorazione tradizionale, per la neoristorazione e ristorazione collettiva</p>	<p>Riconoscere i diversi settori della ristorazione commerciale e collettiva. Distinguere i menù offerti nelle diverse occasioni di servizio. Distinguere i menù offerti nelle diverse forme di ristorazione.</p>	<p>L'offerta Ristorativa</p>	<p>Primo Quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</p>

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
Selezionare i prodotti in base in base al tipo di ristorazione offerto. Applicare le tecniche di approvvigionamento e di controllo dei costi.	Conoscere i prodotti alimentari disponibili sul mercato. Le certificazioni di qualità. Le tecniche di approvvigionamento.	Riconoscere i diversi tipi di prodotti e i marchi di qualità. Collaborare alla gestione degli approvvigionamenti di cucina.	Gli acquisti di cucina.	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>Individuare le caratteristiche delle produzioni agroalimentari e delle cucine tipiche mettendole in relazione con specifici fattori umani e naturali. Saper preparare le più note specialità della cucina regionale.</p>	<p>E-mail: LIIS004009@istruzione.it; Cod. fisc.: 81002090496 Le produzioni agroalimentari e le cucine tipiche. Prodotti tipici e gastronomia delle regioni italiane.</p>	<p>E-mail: LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. meccanogr.: LIIS004009 Riconoscere le produzioni agroalimentari e le cucine tipiche. Distinguere i prodotti tipici e la gastronomia delle varie regioni.</p>	<p>La cucina regionale</p>	<p>secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche orali e verifiche tecnico pratiche</p>
---	--	---	----------------------------	-----------------------------	---

Modulo 6-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Utilizzare opportunamente i brodi, fondi e preparazioni complementari per realizzare vari piatti. Utilizzare opportunamente gli impasti per preparare varie specialità</p>	<p>Classificazione e tecniche di produzione del brodo e dei fondi di cucina. Classificazioni e tecniche di produzione degli impasti.</p>	<p>Ricordare la classificazione del brodo e dei fondi di cucina e saperli preparare. Ricordare la classificazione degli impasti e saperli preparare.</p>	<p>Le preparazioni di base</p>	<p>secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche orali e verifiche tecnico pratiche</p>



Modulo 7-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Realizzare in autonomia le specialità studiate, uova, carne e prodotti ittici con relativi contorni determinandone i tempi di esecuzione e di cottura	Ricette e regole di servizio dei principali antipasti caldi e freddi, anche di cucina creativa. Classificazione delle minestre e dei primi piatti asciutti. Tecniche di preparazione e cottura delle uova in acqua e in grassi. Principali varietà di pesci, crostacei e molluschi. Tipologie, classificazione e tagli delle carni. Classificazione degli ortaggi.	Distinguere gli antipasti in base alla temperatura di servizio e alla composizione. Distinguere i diversi tipi di primi piatti. Riconoscere i diversi sistemi di cottura delle uova e dei prodotti ittici. Riconoscere i differenti tagli di carne, le frattaglie, gli animali da cortile, la selvaggina. Riconoscere i principali tipi di ortaggi.	Le portate dagli antipasti ai secondi	Secondo quadrimestre	Verifiche orali e verifiche tecnico pratiche

Modulo 8-



**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
Utilizzare le tecniche di base della panificazione per preparare vari panificati. Realizzare i principali dessert utilizzando tecniche adeguate.	Le paste lievitate e le preparazioni di panetteria. Classificazioni dei dessert. Dolci di pasticceria nazionale e internazionale.	Applicare le tecniche di produzione di pane, pizza e prodotti da forno. Riconoscere le principali specialità di pasticceria e gelateria.	Panificazione e Pasticceria.	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