



**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**



A.S. 2022/23	Disciplina. Laboratorio dei servizi gastronomici-cucina
Docente. Davide Musso	Classe 2° C
Libro di testo: protagonisti in cucina	
Strumenti: Lezione in laboratorio, lim. Riviste gastronomiche	

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



**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 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
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



**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
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 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	Primo quadrimestre	Verifiche scritte e verifiche 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**



Modulo 6

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



**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 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 verifiche tecnico pratiche

Modulo 9

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 verifiche 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**



Modulo 10

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	secondo quadrimestre	Verifiche scritte e tecnico pratiche