**PROGRAMMA SVOLTO**

**A.S. 2022/2023**

|  |  |
| --- | --- |
| **Materia:** | **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** |
| **Classe:** | **4 ART CUC** |
| **Insegnante/i:** | **NAVARI ELEONORA** |
| **Libri di testo:** | **Nuovo Chef con Masterlab classe QUARTA** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***n° e titolo modulo***  ***o unità didattiche/formative*** | | ***Argomenti***  ***e attività svolte*** |
|  | * Cibo e identità culturale * Comunicazione e valorizzazione della gastronomia   Il reparto della cucina | Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l’elaborazione di un menu. LABORATORIO PRATICO |
|  | * Gli stili di cucina * Le forme di cucine Italiane   -HACCP | * valorizzare e promuovere le   tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. LABORATORIO PRATICO |
|  | -Gli approvvigionamenti e i costi di cucina  -Il controllo del food cost  -I menù | Calcolare i costi di produzione specifici del settore.  Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della cucina. LABORATORIO PRATICO |
|  | I prodotti agroalimentari di qualità | * adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. * Integrare le competenze professionali orientate al cliente   con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  LABORATORIO PRATICO |
|  | Arte bianca | Organizzazione del personale del settore cucina. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre  impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali  LABORATORIO PRATICO, BAR DIDATTICO E TAKE AWAY. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Piombino, 09/06/2023 |  | Firma Insegnante/i |
|  |  | NAVARI ELEONORA |
|  |  | Firma Rappresentanti studenti |
|  |  | TARRINI LORENZO |
|  |  |  |