**Programmazione CLASSE**

**Prima – Seconda SERVIZI ENOGASTRONOMICI (biennio comune)**

**NUCLEI FONDANTI DELLA MATERIA**

**Laboratorio Enogastronomia Settore Cucina**

**COMPETENZE**

**1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;**

**2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti**

**enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere;**

**3. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le**

**nuove tendenze di filiera;**

**4. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,**

**chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;**

**5. predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in**

**relazione a specifiche necessità dietologiche.**

**ABILITA’**

**• Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le**

**regole fondamentali di comportamento professionale.**

**• Identificare attrezzature e utensili di uso comune.**

**• Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.**

**• Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la**

**cottura e la conservazione deiprodotti e la pulizia del laboratorio.**

**• Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.**

**• Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.**

**• Distinguere il menu dalla carta.**

**• Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di**

**pasticceria.**

**• Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.**

**CONOSCENZE**

**• Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle**

**professioni.**

**• Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.**

**• Elementi di deontologia professionale.**

**• Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.**

**• Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente.**

**• Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.**

**• Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.**

**• Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.**

**• Principali tipi di menu e successione dei piatti.**

**• Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.**

**• Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.**

**• Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.**

N.B. I candidati:

* potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
* potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.

**Il Docente**

**Michele Guerriero**