

**DENOMINAZIONE MATERIA:  
TECNICHE, TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI (Cucina)**

**MODULI DELLA MATERIA:**

1. TECNICA AULA
2. LABORATORIO DIDATTICO DI CUCINA
3. LABORATORIO DIDATTICO DI PASTICCERIA E ARTE BIANCA

**COMPETENZE DELLA MATERIA**

1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
3. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri
4. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
5. Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
6. Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
7. Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

**RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO**

<b>DENOMINAZIONE DEL MODULO</b>	<b>COMPETENZE</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>ABILITA'</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONTENUTI DEL MODULO</b>
<b>Tecnica aula</b>	Competenze: 1 / 4 / 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il proprio lavoro</li> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>• Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>• Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti</li> <li>• Applicare la normativa HACCP</li> <li>• Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti</li> <li>• Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li> <li>• Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento</li> <li>• Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>• Applicare tecniche base per la gestione magazzino</li> <li>• Individuare gli allergeni</li> <li>• Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie</li> <li>• Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>• Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>• Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>• Nozioni di primo soccorso</li> <li>• Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore</li> <li>• Ruoli della brigata di cucina</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>• Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare</li> <li>• Elementi di ergonomia</li> <li>• Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li> <li>• Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata</li> <li>• Elementi base di gestione magazzino</li> <li>• Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento</li> <li>• Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)</li> <li>• Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione)</li> <li>• Tecniche di redazione di ricette</li> <li>• Stagionalità dei prodotti</li> <li>• Normativa sugli allergeni</li> <li>• Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li> <li>• Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li> <li>• Metodi di conservazione degli alimenti</li> <li>• Mise en place della postazione</li> <li>• Abbinamento enogastronomico</li> </ul>	<p><b>Normative di sicurezza 81/2008 e HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni di primo soccorso</li> <li>• Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore</li> <li>• Norme di sicurezza previste dalla legge 81/2008</li> <li>• Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare</li> <li>• Elementi di ergonomia</li> <li>• Smaltimento in modo corretto dei rifiuti secondo le disposizioni fatte da AMNU, i ragazzi in autonomia dovranno differenziare correttamente le carta, gli imballaggi leggeri, il vetro il cartone e l'umido. In autonomia dovranno procedere a portare il tutto negli appositi bidoni.</li> </ul> <p><b>Tecniche di conservazione degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi base della gestione del magazzino,</li> <li>• Tecniche di conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento della temperatura)</li> <li>• Normativa vigente per l'etichettatura, la conservazione, temperature e modalità</li> </ul> <p><b>Merceologia alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione alimenti contenenti allergeni</li> <li>• I fondi di cucina</li> <li>• Le carni da macello</li> <li>• I Latticini</li> <li>• I prodotti ittici</li> <li>• Classificazione primi piatti</li> </ul> <p><b>Gestione del laboratorio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place</li> <li>• Attrezzatura, modalità d'uso e manutenzione</li> <li>• La brigata di cucina</li> </ul> <p><b>Tecniche di cottura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cotture tradizionali quali: cotture al forno, alla griglia, saltate in padella, gratinare, alla griglia. Cotture in umido, bollire, vapore, sbianchire. Cotture nei grassi, frittura.</li> <li>• Cotture miste, brasare, stufare, glassare.</li> </ul>
<b>Laboratorio didattico di cucina</b>	Competenze: 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il proprio lavoro</li> <li>• Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>• Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>• Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>• Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>• Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>• Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulizia e riordino del laboratorio in conformità delle norme HACCP applicando il protocollo specifico</li> <li>• Attuazione e osservanza delle norme di sicurezza previste dalla legge 81/2008</li> <li>• Individuazione alimenti contenenti allergeni</li> <li>• Utilizzo corretto delle attrezzature</li> <li>• Mise en place della postazione</li> <li>• Smaltimento in modo corretto dei rifiuti secondo le</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>• Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>• Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti</li> <li>• Applicare la normativa HACCP</li> <li>• Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti</li> <li>• Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento</li> <li>• Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>• Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere</li> <li>• Utilizzare le materie prime in base alle caratteristiche merceologiche</li> <li>• Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime</li> <li>• Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li> <li>• Utilizzare metodi di cottura</li> <li>• Produrre in autonomia piatti della tradizione locale, nazionale e internazionale</li> <li>• Utilizzare tecniche di decorazione del piatto</li> <li>• Utilizzare forme di regolazione dei processi di cottura</li> <li>• Individuare gli allergeni</li> <li>• Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie</li> <li>• Individuare tecniche per migliorare il risultato finale</li> <li>• Applicare tecniche di cottura adatte alla materie prime utilizzate</li> <li>• Predisporre i semilavorati in porzioni</li> <li>• Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce</li> <li>• Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari</li> <li>• Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni di primo soccorso</li> <li>• Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>• Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare</li> <li>• Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li> <li>• Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)</li> <li>• Tipologie di menu</li> <li>• Tecniche di cottura tradizionali e innovative</li> <li>• Normativa sugli allergeni</li> <li>• Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li> <li>• Basi per la decorazione di piatti e dolci da ristorazione</li> <li>• Processi d'impasto per prodotti di cucina e di pasticceria</li> <li>• Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale</li> <li>• Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali</li> <li>• Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate</li> <li>• Processi di cottura dei vari ingredienti</li> <li>• Basi per la porzionatura delle pietanze e semilavorati</li> <li>• Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure)</li> <li>• Metodi di conservazione degli alimenti</li> <li>• Processi di produzione di impasti, fondi e salse madri</li> <li>• Processi di produzione di creme dolci e salate per farciture</li> <li>• Mise en place della postazione</li> </ul>	<p>disposizioni fatte da AMNU, i ragazzi in autonomia dovranno differenziare correttamente le carta, gli imballaggi leggeri, il vetro il cartone e l'umido. In autonomia dovranno procedere a portare il tutto negli appositi bidoni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di Impasto</li> <li>• Cotture tradizionali quali: cotture al forno, alla griglia, saltate in padella, gratinare, alla griglia.</li> <li>• Cotture in umido: bollire, vapore, sbianchire.</li> <li>• Cotture nei grassi: frittura.</li> <li>• Cotture miste: brasare, stufare, glassare</li> <li>• Procedure corrette per la realizzazione di piatti semplici e composti rispettando il ricettario della dispensa in uso nell'Istituto</li> <li>• Impasti base della cucina nazionale e internazionale quali pasta alimentare, fondi, salse madri.....</li> <li>• Ricette base della tradizione Trentina nazionale e internazionale</li> <li>• Porzionare le pietanze in base alla tipologia di menù</li> <li>• Realizzazione di semplici decorazioni dei piatti, con abbinamento dei colori e delle forme</li> <li>• Stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati in conformità alle norme HACCP</li> <li>• Individuare i prodotti base per la realizzazione della ricetta utilizzare materie prime secondo la stagionalità</li> <li>• Metodi di stoccaggio dei semilavorati, etichettatura e conservazione</li> <li>• Menù per intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio.....)</li> <li>• Servizio mensa</li> <li>• Tecniche di lavoro</li> <li>• Tecniche base di impiattamento, abbinamento colori e forme</li> </ul>
<b>Pasticceria e arte bianca</b>	Competenze: 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il proprio lavoro</li> <li>• Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>• Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>• Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>• Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>• Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>• Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>• Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>• Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>• Nozioni di primo soccorso</li> <li>• Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>• Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare</li> <li>• Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati</li> <li>• Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)</li> <li>• Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione)</li> <li>• Stagionalità dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haccp</li> <li>• Sicurezza sul lavoro 81/2008</li> <li>• Preparazioni di base (pasta frolla, sfoglia, pate choux, pan di spagna...)</li> <li>• Metodi di stoccaggio dei semilavorati, etichettatura e conservazione</li> <li>• Impasti lievitati base</li> <li>• La base della panificazione, impasti diretti</li> <li>• Farcitura e decorazione delle torte classiche</li> <li>• Preparazioni della pasticceria tradizionale trentina</li> <li>• Ricette base della tradizione</li> <li>• Alcune tipologie di dolci per intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, frutta a guscio)</li> <li>• Servizio ristorante</li> <li>• Le materie prime e la stagionalità in pasticceria</li> <li>• Tecniche di lavoro, dolci classici</li> <li>• Tecniche base di impiattamento, abbinamento colori e forme</li> <li>• Degustazione organolettica dei prodotti finiti con elementi di autovalutazione</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare la normativa HACCP</li> <li>● Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti</li> <li>● Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette</li> <li>● Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento</li> <li>● Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti</li> <li>● Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere</li> <li>● Utilizzare le materie prime in base alla caratteristiche merceologiche</li> <li>● Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime</li> <li>● Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite</li> <li>● Utilizzare metodi di cottura</li> <li>● Utilizzare tecniche di decorazione del piatto</li> <li>● Utilizzare tecniche per la fermentazione di impasti lievitati da ristorazione</li> <li>● Produrre dolci tipici della ristorazione</li> <li>● Applicare metodi di produzione della panificazione da ristorazione</li> <li>● Individuare gli allergeni</li> <li>● Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie</li> <li>● Individuare tecniche per migliorare il risultato finale</li> <li>● Predisporre i semilavorati in porzioni</li> <li>● Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce</li> <li>● Preparare semilavorati per prodotti lievitati</li> <li>● Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Normativa sugli allergeni</li> <li>● Basi per la decorazione di piatti e dolci da ristorazione</li> <li>● Processi di impasto per prodotti di cucina e di pasticceria</li> <li>● Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali</li> <li>● Tecniche di panificazione da ristorazione</li> <li>● Processi di farcitura dei prodotti</li> <li>● Tecniche di impasto e controllo della lievitazione</li> <li>● Metodi di conservazione degli alimenti</li> <li>● Processi di produzione di creme dolci e salate per farcitura</li> <li>● Basi per la produzione di preimpasti lievitati</li> <li>● Mise en place della postazione</li> </ul>	
<b>METODOLOGIA DIDATTICA/ ATTIVITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Brainstorming (stimolazione della motivazione ed introduzione dell'argomento trattato)</li> <li>● spiegazione con coinvolgimento attivo degli allievi (didattica-apprendimento attivo)</li> <li>● esercitazione pratiche, scritte e orali</li> <li>● stesura ed utilizzo del quaderno e del libro di testo</li> <li>● lavori individuali, a coppie e di gruppo</li> <li>● uscite didattiche e partecipazione a laboratori</li> <li>● utilizzo di strumenti multimediali, materiale audiovisivo, aula informatica e LIM</li> </ul>			
<b>MODALITÀ DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● verifica scritta con domande a risposta aperta, a risposta multipla a completamento.</li> <li>● verifiche pratiche orali e verifica "di comprensione" durante la spiegazione e le attività svolte</li> <li>● verifiche pratiche in laboratorio, singole o di gruppo</li> <li>● svolgimento di relazioni relative ad eventuali uscite didattiche ed interventi di esperti esterni, da inserire nel portfolio personale di ogni allievo</li> </ul>			