

**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 lavoro ricevuto.
8. Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni.
9. Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE E DEL MODULO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
Tecnica aula	Competenze: 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 8 / 9	<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro ● Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza ● Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore ● Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti ● Identificare filiere e produzioni agroalimentare a basso impatto ambientale. ● Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime. ● Applicare tecniche di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari. ● Applicare le principali tecniche di conservazione di materie prime e semilavorati in funzione del loro utilizzo. ● Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati. ● Predisporre in forma scritta le sequenze necessarie alla realizzazione del prodotto. ● Adottare comportamenti di prevenzione in materia di spreco alimentare e di risorse energetiche. ● Individuare tecniche di riutilizzo e di recupero della parte edibile degli avanzi/scarti. ● Cogliere i principali canali di approvvigionamento. ● Realizzare pietanze contestualmente alla tipologia di menù. ● Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso. ● Riconoscere le diverse tipologie di farine e metodo di impiego. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Principali terminologie tecniche di settore/processo ● Modelli di organizzazione della brigata anche in relazione al ruolo rivestito. ● Moduli di acquisto e stoccaggio materiale ● Format di stesura di una ricetta. ● Alimenti e produzioni di prodotti locali. ● Concetto di filiera lunga e di filiera corta. ● Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti. ● Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti. ● Classificazione dei prodotti alimentari. ● Prodotti enogastronomici. ● Tecniche di preparazione e di cottura degli alimenti. ● Tipologie di taglio delle materie prime crude e cotte. ● Tipologie di impasti di base. ● Caratteristiche nutrizionali delle materie prime. ● Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti. ● Tecniche di redazione della ricetta. ● Tecniche e criteri di elaborazione del menù. ● Organizzazione e funzionamento del reparto cucina. ● Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici. ● Concetto di stagionalità. ● Tipologie di menu in relazione al sistema d'offerta. ● Elementi di innovazione e di tendenza del mondo ristorativo. ● Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi. ● Standard di qualità dei prodotti alimentari. ● Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione ● Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro 	<p>Normative di sicurezza 81/2008 e HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nozioni di primo soccorso ● Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore ● Studio delle norme di sicurezza previste dalla legge 81/2008 ● Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare ● Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata ● Elementi di ergonomia ● Smaltimento in modo corretto dei rifiuti secondo le disposizioni fatte da AMNU, i ragazzi in autonomia dovranno differenziare correttamente la carta, gli imballaggi leggeri, il vetro il cartone e l'umido. In autonomia dovranno procedere a portare il tutto negli appositi bidoni. <p>Tecniche di conservazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elementi base della gestione del magazzino, ricevimento merci, stoccaggio, rotazione delle merci, spesa ● Tecniche di conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento della temperatura) ● Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati ● Normativa vigente per la conservazione, temperature e modalità ● Filiera di approvvigionamento prodotti locali e vantaggi ambientali delle varie scelte <p>Merceologia alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuazione alimenti contenenti allergeni ● I fondi di cucina ● Le carni da macello ● I Latticini ● I prodotti ittici ● Classificazione primi piatti ● Marchi qualità <p>Gestione del laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mise en place ● La comanda in cucina <p>Tecniche di cottura</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Progettare la presentazione del piatto/prodotto. • Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici. • Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità. • Riconoscere le nuove tendenze di mercato. • Collocare le proposte gastronomiche all'interno dei diversi momenti/contesti ristorativi. • Applicare criteri di selezione delle materie prime • Preparare impasti, apparecchi e farcie (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé). • Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate. • Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali • Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza • Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni • Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto • Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali • Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) 	<ul style="list-style-type: none"> • collaborativo online anche su cloud • Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici • Software specifico di settore • Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore • Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore • Nozioni di primo soccorso • Normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. • Elementi di ergonomia. • Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati. • Il sistema HACCP. • Sistemi e tecniche/tecnologie di cottura a risparmio energetico. • Ingredienti/alimenti prodotti tenendo conto della sostenibilità ambientale. • La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale. • Procedure di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari. • Tecniche di controllo e analisi organolettica degli alimenti. • Tecniche, materiali e macchinari utili alla conservazione. • Elementi di gestione delle giacenze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cotture tradizionali quali: cotture al forno, alla griglia, saltate in padella, gratinare, alla griglia. Cotture in umido, bollire, vapore, sbianchire. Cotture nei grassi, frittura. • Cotture miste, brasare, stufare, glassare. • Cotture moderne: cotture a bassa temperatura e sottovuoto
Laboratorio didattico di cucina	Competenze: 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il proprio lavoro • Rispettare i tempi di lavoro • Applicare la normativa HACCP. • Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore • Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti • Predisporre in forma scritta le sequenze necessarie alla realizzazione del prodotto. • Applicare la normativa HACCP. • Applicare il criterio di stagionalità delle materie prime. • Adottare comportamenti di prevenzione in materia di spreco alimentare e di risorse energetiche. • Individuare tecniche di riutilizzo e di recupero della parte edibile degli avanzi/scarti. • Valorizzare le ricette tipiche del territorio e regionali per lo sviluppo di una gastronomia sostenibile. • Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime. • Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare. • Predisporre la linea e la postazione di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali terminologie tecniche di settore/processo • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore • Tecniche e tecnologie del settore gastronomico ristorativo. • Concetto di evoluzione tecnica e tecnologica nei processi di lavorazione/cottura. • Metodi di scelta di attrezzature utensili e macchinari in relazione al risultato atteso. • Il sistema HACCP. • Alimenti e produzioni di prodotti locali. • La cucina del riuso. • La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale. • Tecniche di controllo e analisi organolettica degli alimenti. • Prodotti enogastronomici. • Tecniche di preparazione e di cottura degli alimenti. • Tipologie di taglio delle materie prime crude e cotte. • Tipologie di impasti di base. • Tecniche di cottura tradizionali e innovative. • Piatti e prodotti della cucina regionale e italiana. • Metodi di valorizzazione del prodotto. • Tecniche di presentazione del piatto/prodotto • Organizzazione e funzionamento del reparto cucina. • Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici. • Tecniche di servizio e impiattamento. • Concetto di stagionalità. • Tipologie di menu in relazione al sistema d'offerta. • Elementi di innovazione e di tendenza del mondo ristorativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulizia e riordino del laboratorio in conformità delle norme HACCP applicando il protocollo specifico • Attuazione e osservanza delle norme di sicurezza previste dalla legge 81/2008 • Individuazione alimenti contenenti allergeni • Utilizzo corretto delle attrezzature • Procedure corrette per la realizzazione di piatti semplici e composti rispettando il ricettario della dispensa in uso nell'Istituto alimentare, fondi, salse madri..... • Ricette base della tradizione Trentina, nazionale e internazionale e cucina del riuso • Menù per i vari sistemi ristorativi • Realizzazione di semplici decorazioni dei piatti, con abbinamento dei colori e delle forme • Stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati in conformità alle norme HACCP • Individuare i prodotti base per la realizzazione della ricetta utilizzare materie prime secondo la stagionalità • Metodi di stoccaggio dei semilavorati, etichettatura e conservazione • Menù per intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio.....) • Servizio ristorante • Le materie prime e la stagionalità in cucina • Tecniche di lavoro innovative e moderne • Degustazione organolettica dei prodotti finiti con elementi di autovalutazione • Cotture tradizionali quali: cotture al forno, alla griglia, saltate in padella, gratinare, alla griglia. Cotture in umido, bollire, vapore, sbianchire. Cotture nei grassi, frittura.

		<ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodi di cottura. • Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura. • Applicare tecniche di preparazione e cottura dei prodotti da forno. • Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti gastronomici. • Realizzare pietanze contestualmente alla tipologia di menù. • Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso. • Progettare la presentazione del piatto/prodotto. • Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici. • Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità. • Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale. • Riconoscere le nuove tendenze di mercato. • Collocare le proposte gastronomiche all'interno dei diversi momenti/contesti ristorativi. • Effettuare il servizio ristorante. • Applicare metodi e tecniche di lavorazione delle materie prime. • Applicare criteri di selezione delle materie prime • Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere. • Preparare impasti, apparecchi e farcie (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé). • Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedure di valutazione/autovalutazione dei risultati raggiunti. • Criteri di valorizzazione della stagionalità nella preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari. • Elementi di gastronomia. • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina. • Utensili e attrezzature per la preparazione e cottura dei cibi. • Sistemi e tecniche/tecnologie di cottura a risparmio energetico. • Sistemi di conduzione del calore in relazione alla tecnica utilizzata. • Concetto di evoluzione tecnica e tecnologica nei processi di lavorazione/cottura. • Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati 	<p>Cotture miste, brasare, stufare, glassare. Cotture moderne: cotture a bassa temperatura e sottovuoto</p>
Pasticceria e arte bianca	<p>Competenze: 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il proprio lavoro • Rispettare i tempi di lavoro • Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore • Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti • Predisporre in forma scritta le sequenze necessarie alla realizzazione del prodotto. • Applicare la normativa HACCP. • Applicare il criterio di stagionalità delle materie prime. • Adottare comportamenti di prevenzione in materia di spreco alimentare e di risorse energetiche. • Individuare tecniche di riutilizzo e di recupero della parte edibile degli avanzi/scarti. • Valorizzare le ricette tipiche del territorio e regionali per lo sviluppo di una gastronomia sostenibile. • Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime. • Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare. • Predisporre la linea e la postazione di lavoro sulla 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali terminologie tecniche di settore/processo • Normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. • Format di stesura di una ricetta. • Tecniche e tecnologie del settore gastronomico ristorativo. • Concetto di evoluzione tecnica e tecnologica nei processi di lavorazione/cottura. • Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati. • Metodi di scelta di attrezzature utensili e macchinari in relazione al risultato atteso. • Il sistema HACCP. • La cucina del riuso. • La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale. • Tecniche di preparazione e di cottura degli alimenti. • Tipologie di impasti di base. • Tecniche di cottura tradizionali e innovative. • Tipologie di dessert. • Processi di farcitura e decorazione. • Tecniche di pasticceria e arte bianca adatti alla ristorazione. • Piatti e prodotti della cucina regionale e italiana. • Processi di impasto e preparazione prodotti da forno e pizzeria. • Processo di farcitura e cottura prodotti di pizzeria. • Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti. • Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici. • Tecniche di servizio e impiattamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Haccp • Sicurezza sul lavoro 81/2008 • Ingredienti base della pasticceria (farine, lieviti, grassi uova) • Preparazioni di base (pasta frolla, sfoglia, pate choux, pan di spagna...) • Metodi di stoccaggio dei semilavorati, etichettatura e conservazione • Impasti lievitati base • Individuazione alimenti contenenti allergeni • La base della panificazione, impasti diretti e indiretti, pane da ristorazione focacce e pizza • Farcitura e decorazione delle torte classiche e moderne • Preparazioni della pasticceria tradizionale trentina con riferimento anche la cucina povera e del riuso. • Ricette base della tradizione italiana e internazionale • Alcuni dolci da ristorazione • Alcune tipologie di dolci per intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, frutta a guscio) • Servizio ristorante • Le materie prime e la stagionalità in pasticceria • Tecniche di lavoro innovative e dolci classici rivisti in chiave moderna • Tecniche base di impiattamento, abbinamento colori e forme • Degustazione organolettica dei prodotti finiti con elementi di autovalutazione

		<p>base delle indicazioni ricevute.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura. ● Applicare tecniche di preparazione e cottura dei prodotti da forno. ● Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti gastronomici. ● Riconoscere le diverse tipologie di farine e metodo di impiego. ● Produrre impasti lievitati per pizza secondo le diverse varianti di composizione. ● Progettare la presentazione del piatto/prodotto. ● Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici. ● Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale. ● Riconoscere le nuove tendenze di mercato. ● Collocare le proposte gastronomiche all'interno dei diversi momenti/contesti ristorativi. ● Effettuare il servizio ristorante. ● Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere. ● Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione. ● Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura. ● Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. ● Produrre impasti lievitati secondo le diverse varianti di composizione. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concetto di stagionalità. ● Elementi di innovazione e di tendenza del mondo ristorativo. ● Procedure di valutazione/autovalutazione dei risultati raggiunti. ● Criteri di valorizzazione della stagionalità nella preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari. ● Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina. ● Tecniche di pasticceria. ● Tecniche di preparazione impasti lievitati. 	
METODOLOGIA DIDATTICA/ ATTIVITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Brainstorming (stimolazione della motivazione ed introduzione dell'argomento trattato) ● spiegazione con coinvolgimento attivo degli allievi (didattica-apprendimento attivo) ● esercitazione pratiche, scritte e orali ● stesura ed utilizzo del quaderno e del libro di testo ● lavori individuali, a coppie e di gruppo ● uscite didattiche e partecipazione a laboratori ● utilizzo di strumenti multimediali, materiale audiovisivo, aula informatica e LIM 			
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> ● verifica scritta con domande a risposta aperta, a risposta multipla a completamento. ● verifiche pratiche orali e verifica "di comprensione" durante la spiegazione e le attività svolte ● verifiche pratiche in laboratorio, singole o di gruppo ● svolgimento di relazioni relative ad eventuali uscite didattiche ed interventi di esperti esterni, da inserire nel portfolio personale di ogni allievo 			