**DENOMINAZIONE MATERIA:
TECNICO PROFESSIONALE**

MODULI DELLA MATERIA:

1. Tecnica aula
2. Tecniche e lavorazioni di cucina
3. Cucina regionale
4. Pasticceria e panificazione

COMPETENZA/E DELLA MATERIA

1. 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
2. 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
3. Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio
4. Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti
5. Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela
6. Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative
7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali
8. Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE 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	Comp: 3-4-5-7-8	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche e di pasticceria • Analizzare le caratteristiche del sistema d'offerta ristorativo • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo • Applicare tecniche di selezione dei fornitori • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Applicare tecniche e criteri di budgeting • Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari • Cogliere l'evoluzione estetica delle tecniche di impiattamento nella ristorazione • Cogliere le interconnessioni ambientali, economiche, politiche e sociali legate al mercato alimentare • Collocare la tipicità locale a partire dalla ricerca e dalle fonti storiche • Formulare proposte di abbinamento cibo e bevande • Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente • Formulare proposte gastronomiche in relazione alla richiesta del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore • Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore • Nozioni di primo soccorso • Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore • Classificazione dei prodotti alimentari • Concetto di cucina modernista e di cucina slow • Concetto di Made in Italy • Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande • Criteri e tecniche di composizione di un menu in relazione alla tipologia di ristorazione • Cultura e storia dei prodotti gastronomici e dolciari del territorio regionale e nazionale • Elementi di analisi del mercato della ristorazione • Elementi di rilevazione del rapporto qualità prezzo • Elementi di storia della gastronomia e selezione delle fonti • Elementi di tecnologia alimentare e dietologia • Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici • I disciplinari di produzione e relativi marchi • I fattori di inquinamento • Le caratteristiche dei modelli produttivi • Le ripercussioni delle scelte e dei comportamenti del singolo in materia di sostenibilità • Processo di gestione e monitoraggio degli ordini • Prodotti e ingredienti di filiera sostenibile • Regolamento di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare • Scelta delle materie prime • Sistema di gestione del budget • Tecniche di programmazione e conduzione degli acquisti • Tecniche di stesura di un menu in relazione al contesto 	<ul style="list-style-type: none"> • Legge 81/2008 • Nozioni di primo soccorso • Materie prime del territorio, trentino e nazionale • Slow food • Nozioni di abbinamento cibo-vino • Composizioni di vari menù in base alla tipologia di ristorazione/clientela • Gestione magazzino con modelli informatici, con ricevimento merci, analisi sensoriale, controllo documentazioni, controllo qualità/prezzo e modalità di acquisto • Menù per intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio ecc...) • Smaltimento rifiuti e ecosostenibilità

		<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le filiere della produzione alimentare • Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze • Individuare i principali sistemi/filiere di produzione alimentare • Individuare le produzioni locali e artigianali in un'ottica di valorizzazione e sostegno del territorio • Individuare prodotti e proposte gastronomiche nell'ottica della valorizzazione del territorio e della sostenibilità • Individuare proposte di menù per clienti con allergie/intolleranze alimentari • Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi • Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti • Predisporre spazi e ambienti per lo stoccaggio e la conservazione • Redigere proposte in funzione del budget disponibile • Riconoscere marchi e denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari • Riconoscere realtà produttive e ristorative improntate alla sostenibilità ambientale • Utilizzare tecniche e tecnologie innovative • Valutare la conformità delle derrate alimentari in entrata • Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta • Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali • Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali • Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali • Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni • 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"> • Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio • Varietà alimentari nell'ottica di salvaguardia della biodiversità • Software specifico di settore 	
Tecniche e lavorazioni di cucina	Comp: 3-5	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche e di pasticceria • Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari • Individuare proposte di menù per clienti con allergie/intolleranze alimentari • Utilizzare i sistemi di conservazione degli alimenti • Utilizzare tecniche e tecnologie innovative 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di pasticceria • Classificazione dei prodotti alimentari • Elementi di tecnologia alimentare e dietologia • Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici • I disciplinari di produzione e relativi marchi • Ingredienti reperibili dalle filiere produttive locali/regionali • La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale • Le caratteristiche dei modelli produttivi • Prodotti e ingredienti di filiera sostenibile • Tecniche e sistemi di cottura • Varietà alimentari nell'ottica di salvaguardia della 	<ul style="list-style-type: none"> • modalità di conservazione, cottura, marinatura dei prodotti territoriali/nazionali in base alle proprietà organolettiche per esaltare i pregi. • Prodotti locali, di filiera sostenibile, con degustazione, per riconoscere gli aspetti organolettici e valorizzarli. • Metodi di cottura tradizionali e innovativi • Metodi e temperature di conservazione

Cucina regionale	Comp: 1-2-3-4-5-6	<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 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 • Applicare criteri di selezione degli ingredienti • Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte gastronomiche nei diversi momenti ristorativi • Applicare il sistema HACCP • Applicare le normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti • Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria • Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura • Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo • Applicare tecniche di estetica del cibo e dei prodotti di pasticceria • Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari •Cogliere l'evoluzione estetica delle tecniche di impiattamento nella ristorazione • Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze • Individuare i principali sistemi/filiere di produzione alimentare • Individuare le produzioni locali e artigianali in un'ottica di valorizzazione e sostegno del territorio • Individuare prodotti e proposte gastronomiche nell'ottica della valorizzazione del territorio e della sostenibilità • Individuare proposte di menù per clienti con allergie/intolleranze alimentari • Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi • Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti • Predisporre spazi e ambienti per lo stoccaggio e la conservazione • Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria 	<p>biodiversità</p> <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 • Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore • Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore • Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore • Criteri e stili di composizione del prodotto gastronomico • Criteri e stili di composizione della preparazione gastronomica • Elementi di tecnologia alimentare e dietologia • Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici • I disciplinari di produzione e relativi marchi • I fattori di inquinamento • Il sistema HACCP • Ingredienti reperibili dalle filiere produttive locali/regionali • La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale • Le ripercussioni delle scelte e dei comportamenti del singolo in materia di sostenibilità • Modulistica e tracciabilità di settore • Organizzazione del lavoro e ottimizzazione di tempo e risorse • Procedure di controllo della catena del caldo e del freddo nella preparazione di alimenti • Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità • Processi di pulizia e igiene degli ambienti di stoccaggio e conservazione • Processo di gestione e monitoraggio degli ordini • Regolamento di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare • Sistemi di monitoraggio e autovalutazione del processo produttivo • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Standard di qualità della produzione gastronomica e di pasticceria • Tecniche di bilanciamento dei sapori e delle consistenze • Tecniche di conservazione del prodotto alimentare • Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca in relazione ai momenti ristorativi • Tecniche di preparazione: cucina tradizionale, cucina innovativa, innovatori della tradizione • Tecniche di presentazione di un piatto • Tecniche e sistemi di cottura • Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto • Tecniche e tecnologie innovative per la ristorazione • Varietà alimentari nell'ottica di salvaguardia della biodiversità 	<ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione delle attrezzature, conoscenza, utilizzo e piccola manutenzione • Mise en place della postazione • Lavoro in autonomia con rispetto delle normative HACCP e sicurezza sul lavoro (81/2008) • Normative per la tracciabilità dei prodotti e schede tecniche delle temperature • Preparazioni di base e composte di piatti e pietanze regionali e nazionali con tecniche di lavoro tradizionali e moderne. • Composizioni di menù, sia tipici che rivisti in chiave moderne nonché per intolleranze alimentari • Utilizzo di materie prime di filiera sostenibile e peculiarità delle certificazioni (d.o.c d.o.c.g. ecc...) • Qualità delle preparazioni finali con assaggio dei piatti prodotti e autovalutazione del lavoro svolto • Tempistiche di servizio ristorante • Pulizia della cucina e dei locali in conformità della normativa HACCP • Sistemi di mantenimento e conservazioni a caldo e a freddo dei cibi • Ideazione di piatti innovativi bilanciando i sapori e le consistenze della pietanza • Ideazione della decorazione dei piatti (abbinamento colori, forme, equilibrio) • Smaltimento dei rifiuti, raccolta differenziata e trattamento oli esausti
------------------	-------------------	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare proposte gastronomiche sulla base di specifiche esigenze e tendenze di consumo • Riconoscere realtà produttive e ristorative improntate alla sostenibilità ambientale • Rivisitare e riadattare il piatto tipico nell'ottica delle odierne esigenze alimentari • Utilizzare i sistemi di conservazione degli alimenti • Utilizzare tecniche e tecnologie innovative • Valutare la conformità delle derrate alimentari in entrata • Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta 		
Pasticceria	Comp: 1-2-3-4-5-6-7-8	<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 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 • Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche e di pasticceria • Applicare criteri di selezione degli ingredienti • Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte dolci comprese nei diversi momenti ristorativi • Applicare il sistema HACCP • Applicare le normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti • Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria •Cogliere l'evoluzione estetica delle tecniche di impiattamento nella ristorazione • Individuare proposte di menù per clienti con allergie/intolleranze alimentari • Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi • Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria • Realizzare proposte gastronomiche sulla base di specifiche esigenze e tendenze di consumo • Redigere proposte in funzione del budget disponibile • Riconoscere marchi e denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari • Rivisitare e riadattare il piatto tipico nell'ottica delle odierne esigenze alimentari • Utilizzare i sistemi di conservazione degli alimenti • Utilizzare tecniche e tecnologie innovative 	<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 • Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore • Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore • Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di pasticceria • Standard di qualità della produzione gastronomica e di pasticceria • Tecniche di bilanciamento dei sapori e delle consistenze • Tecniche di conservazione del prodotto alimentare • Tecniche di preparazione: cucina tradizionale, cucina innovativa, innovatori della tradizione • Tecniche di presentazione di un piatto • Tecniche e sistemi di cottura • Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto 	

METODOLOGIE DIDATTICHE	<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