

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA – Primo Biennio

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
● Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. ● Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	● 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 dei prodotti 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.	● 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.