

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

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ● Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	● Individuare le componenti culturali della gastronomia. ● Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. ● Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. ● Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. ● Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. ● Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. ● Calcolare i costi di produzione specifici del settore. ● Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. ● Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. ● Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. ● Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). ● Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. ● Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. ● Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	● Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. ● Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. ● Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. ● Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. ● Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. ● Costi di produzione del settore cucina. ● Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. ● Organizzazione del personale del settore cucina. ● Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. ● Programmazione e organizzazione della produzione ● Tecniche di cucina. ● Tecniche di pasticceria. ● Software di settore.