

NUCLEI FONDANTI LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI:**SETTORE CUCINA****BIENNIO**

NUCLEI FONDANTI	CONTENUTI MINIMI RELATIVI AI NUCLEI FONDANTI	CLASSE - QUADRIMESTRE	QUADRIMESTRE	DDI
IGIENE HACCP SICUREZZA IN LABORATORIO	classificazione dei ccp , norme di sicurezza tutela della salute in laboratorio	Classe prima	1 quadrimestre	Per ovviare alla difficoltà a lavorare a gruppi in presenza si ritiene opportuno demandare alle ore in DDI quanto segue: Cooperative learning, learning apps, utilizzo di canva , ripasso a piccoli gruppo (peer-tutoring)
STRUTTURA, COMPONENTI DI LABORATORIO E LA SUA BRIGATA	piccola e grande attrezzatura, ambienti di cucina e le figure professionali	Classe prima	1 quadrimestre	
TECNICHE DI BASE, CONOSCENZA E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI	tagli, utilizzo delle attrezzature, rispettare le buone pratiche di lavorazione degli alimenti	Classe prima	2 quadrimestre	
		Classe seconda	1 quadrimestre	
COTTURE E CONSERVAZIONE	le principali tecniche di cottura e conservazione degli alimenti, in funzione delle norme igienico sanitarie	Classe seconda	2 quadrimestre	

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI : SETTORE CUCINA**TRIENNIO**

NUCLEI FONDANTI	CONTENUTI MINIMI RELATIVI AI NUCLEI FONDANTI	CLASSE - QUADRIMESTRE	QUADRIMESTRE	DDI
CATTERISTICHE DELLA CUCINA NAZIONALE E INTERNAZIONALE	riconoscere gli aspetti fondamentali delle culture enogastronomiche nazionali ed internazionali	Classe terza	1 quadrimestre	Per ovviare alla difficoltà a lavorare a gruppi in presenza si ritiene opportuno demandare alle ore in DDI quanto segue: Cooperative

MANIPOLAZIONE DELLE CARNI E PRODOTTI ITTICI	ITTICI classificazione e tecniche di lavorazione dei prodotti ittici e delle diverse tipologie di carne	Classe terza	2 quadrimestre	learning, learning apps, utilizzo di canva , ripasso a piccoli gruppo (peer-tutoring)
MENU' E PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA RICETTIVA	elaborare menu in relazione alle commutate esigenze della clientela, individuando i fattori che determinano la scelta dell'offerta gastronomica	Classe terza	2 quadrimestre	
		Classe quarta	1 quadrimestre	
TECNICHE DI PASTICCERIA E PANIFICAZIONE	valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali , nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Classe quarta	2 quadrimestre	
GESTIONE DELL'ECONOMATO	DELL'ECONOMATO utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'aria di stoccaggio , gestione dei costi in funzione della creazione di un menù o di una singola portata	Classe quarta	2 quadrimestre	
		Classe quinta	1 quadrimestre	
PIATTO SOTTO IL PUNTO DI VISTA ORGANOLETTICO	approfondire l'aspetto nutrizionale ed organolettico attraverso l'utilizzo della scheda piatto	Classe quinta	2 quadrimestre	
CATERING E BANQUETING	progettare menu per tipologia di eventi, simulare eventi di catering e banqueting organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi	Classe quinta	2 quadrimestre	

MARCHI DI QUALITA'- ALIMENTI INNOVATIVI E MADE IN ITALY	valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Prodotti enogastronomici , tutela del marchio di qualità e valorizzazione del territorio.	Classe quarta	2 quadrimestre
		Classe quinta	1 quadrimestre