**ASSE TECNICO PROFESSIONALE Competenze Addetto Preparazione Pasti classe 3° G IeFP 2019/2020**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO**  **CORSO** | **ORE** |
|  | **PP1** | Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni | Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività  Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo  Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore  Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro  Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato | Attrezzature di servizio  Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore  Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti  Principali terminologie tecniche  Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo  Tecniche di comunicazione organizzativa  Tecniche di pianificazione | **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI**  **LABORATORIO SALA E VENDITA**  **ALIMENTAZIONE** | Utilizzare sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard aziendali e utili a promuovere l'attività  Pianificare ed organizzare il proprio lavoro  Effettuare scelte alimentari corrette e consapevoli per un'alimentazione equilibrata | Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione  Relazionarsi positivamente con i colleghi  Riconoscere le figure professionali  Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato  Preparazione strumenti, attrezzature, macchine  Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine  Predisposizione e cura degli spazi di lavoro  Descrivere differenze e analogie tra i diversi nutrienti e indicare la funzione nutrizionale | Ruoli e gerarchia della brigata di Sala e bar  Ruoli e gerarchia della brigata di cucina  Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni sia in produzione sia in sala e vendita  Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina  Ciclo produttivo dell’area di produzione  Ciclo produttivo dell’area di contatto o Vendita  Concetto di metabolismo e valutazione dello stato nutrizionale di un individuo  Apparato digerente e organi di senso; digestione e assorbimento dei nutrienti | Diagramma di una brigata di cucina classica e funzioni dei vari chef che la compongono  Diagramma di una brigata di sala e bar classica e funzioni delle varie figure che la compongono  La terminologia tecnico professionale di cucina e sala  Diagramma di flusso della produzione di pasti  Diagramma di flusso della conservazione  Diagramma di flusso della offerta e della vendita  Etichette ed informazioni contenute  La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti  Classificazione degli alimenti e loro funzioni nutrizionali | **Lezioni frontali**  **Lezioni di laboratorio di cucina e sala vendita**  **Simulazioni in laboratorio di Prep/ne Pasti e in laboratorio Sala Vendita**  **Alternanza Scuola Lavoro Stage aziendale** | **3°** | **180**  **TOT** |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO CORSO** | **ORE** |
|  | **PP2** | Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso | Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard  Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine | Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar  Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo  Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo | **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI**  **LABORATORIO SALA E VENDITA**  **ALIMENTAZIONE** | Eseguire la mise en place del posto personale di lavoro  Predisporre le macchine di cottura, le macchine di conservazione e gli utensili all’uso  Preparare la macchina del caffè, il macinagrani  Predisporre la mise en place della sala ristorante e bar  Saper analizzare una relazione tra dieta e salute | Predisporre tagliere coltelli in sicurezza  Realizzare il lavoro di cucina con criterio di flusso  Accendere le spie pilota  Impostare le temperature di cottura dei forni e delle friggitrici o fry top  Impostare le temperature dei frigoriferi  Fare la corretta manutenzione alla macchina del caffè  Effettuare il servizio a tavola ai clienti  Effettuare un servizio di caffetteria bar  Interpretare dati utilizzati in campo alimentare;  Indicare criteri per un’alimentazione equilibrata in relazione alla salute | Le attrezzature della linea del caldo  Le attrezzature della linea del freddo  Le fonti di energia in cucina e in sala ristorante e bar  Attrezzature della sala ristorante  Gli stili di servizio  Macro- e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni, problemi legati alla loro carenza e ai loro eccessi  Significato di alimentazione equilibrata  Malnutrizioni | Macchine di cottura  Macchina del caffè  Macchine del freddo  Fabbricatore di ghiaccio  Gas metano, GPL, Elettricità  Aspetti e punti di forza o di debolezza delle fonti energetiche  Il menu.  Uso del tovagliolo di servizio.  Le fasi della mise en place  Preparazione dei coperti.  Esempi vari  Principali momenti del servizio di sala  Lipidi,protidi, glucidi semplici e complessi  Le vitamine e Sali minerali ed oligominerali  Funzione plastica, energetica, protettiva e bioregolatrice  Bioenergetica  Tabelle LARN Dieta mediterranea e piramide alimentare Le principali diete vegetariane | **Lezione frontale**  **Lezione conferen/le**  **Laboratorio Prep/ne Pasti**  **Laboratorio Sale Vendita** | **3°** |  |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO**  **CORSO** | **ORE** |
|  | **PP3** | Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria | Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l’impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine  Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine  Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento | Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine  Procedure e tecniche di monitoraggio  Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del funzionamento | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI** | Realizzare il servizio di sala secondo i vari stili  Il servizio a comanda e il controllo delle vendite  Sanificare stoviglie bicchieri e posateria  Realizzare la produzione di cucina per ristorazione classica, banchetto o catering  Redigere check list tipo per controllare operazioni pianificate  Gestire le non conformità | Distinguere le aree di lavoro della sala.  Conoscere l’arredamento di una sala ristorante, nonché le attrezzature e relativo utilizzo manutenzione  Misurare le temperature  Registrare le temperature  Attuare azioni correttive | Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso  Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili  Attrezzature e tovagliato della sala ristorante  Le temperature di esercizio dei macchinari  I concetti base della gestione in qualità delle fasi di lavoro | La suddivisione della sala in ranghi e sezioni.  Pulizia e manutenzione di attrezzature e zone di lavoro.  Il mollettone.  Stesura di tovaglia e coprimacchia    Suddivisione della cucina in partite  Piccola e grande attrezzatura  Il sistema di autocontrollo  Le schede di monitoraggio  Le piccole operazioni di manutenzione sui bruciatori e spie  Le piccole manutenzioni idrauliche sui rompi getto RUBINETTERIA LAVELLI | **Lezione frontale**  **Lezione conferen/le**  **Laboratorio Prep/ne Pasti**  **Laboratorio Sale Vendita** | **3°** |  |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO**  **CORSO** | **ORE** |
|  | **PP4** | Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali | Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro  Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell’ergonomia  Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale | Elementi di ergonomia  Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino  Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria | **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI**  **LABORATORIO DI SALA E VENDITA** | Effettuare le operazioni di riassetto del laboratorio  Effettuare la piccola manutenzione delle macchine utensili  Effettuare il riordino e la pulizia del pentolame e degli utensili  Effettuare la sanificazione finale dell’ambiente di lavoro e delle attrezzature | Eseguire le operazioni pianificate di pulizia e sanificazione  Manutenere le macchine in perfetta funzionalità d’uso  Organizzare la batteria di cucina per tipologia di utensile  Effettuare controllo accensione spegnimento bruciatori  Effettuare la preparazione dei tavoli e la loro disposizione in sala secondo le diverse occasioni | Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso  Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili  Il laboratorio di sala e vendita: office, sala ristorante , bar | Il piano delle pulizie  Prodotti alcalini  Prodotti a base di sali quaternari  Le schede tecniche dei prodotti di pulizia  Diagramma di flusso di una corretta sanificazione delle attrezzature, degli ambienti e spazi di laboratorio  Mise en place della sala ristorante  Operazioni di sbarazzo e riordino della sala  Operazioni di pulizia e sanificazione riordino delle stoviglie, bicchieri e posate  I tovagliati e la loro corretta gestione | **Lezione frontale**  **Lezione conferen/le**  **Laboratorio Prep/ne Pasti**  **Laboratorio Sale Vendita** | **3°** |  |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO**  **CORSO** | **ORE** |
|  | **PP5** | Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie | Adottare tecniche di trattamento e di conservazione  Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino | Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari  Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti  Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti | **ALIMENTAZIONE**  **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI**  **LABORATORIO SALA E VENDITA** | Gestire il ricevimento delle merci | Effettuare i controlli qualitativi delle materie prime in entrata  Rispettare il percorso delle merci  Effettuare i controlli quantitativi amministrativi con strumenti fiscali (DDT Fattura Bolla)  Effettuare le fasi di déballage, 1° condizionamento e mondatura  Conservare applicando i criteri di temperatura le varie categorie merceologiche degli alimenti in entrata  Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio | Le macchine della linea del freddo  Le macchine della linea del caldo  Le tecniche Fifo e Lifo nella gestione delle merci  Il sottovuoto  Il monitoraggio | Le principali tecniche e metodologie di conservazione degli alimenti  Le salamoie  I sottoli e sottaceti  La marinatura  Il freddo e la tecnologia del freddo nella conservazione  Il calore e le tecniche di conservazione con il caldo  Le principali misure di igiene di prevenzione delle malattie alimentari  I principi generali del sistema HACCP  Le principali caratteristiche dei microorganismi di interesse alimentare | **Lezione frontale**  **Lezione conferen/le**  **Laboratorio Prep/ne Pasti**  **Laboratorio Sale Vendita**  **Filmati e diapositive**  **Fotocopie** | **3°** |  |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO**  **CORSO** | **ORE** |
|  | **PP6** | Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti | Applicare criteri di selezione delle materie prime  Approntare materie prime per la preparazione di pasti  Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime | Elementi di gastronomia  Elementi di merceologiarelativi alle materie prime: varietà derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi  Standard di qualità dei prodotti alimentari  Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina  Utensili per la preparazione dei cibi | **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI**  **LABORATORIO SALA E VENDITA**  **ALIMENTAZIONE** | Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive)  Predisposizione semilavorati  Disposizione di prodotti assemblati | Identificare le materie prime in particolare ortaggi di uso comune e tuberi, zucchero, farine e semole e le principali caratteristiche qualitative conservandole correttamente  Effettuare le operazioni di misura delle quantità e delle grammature  Tagliare al coltello o con macchine utensili  Preparare le combinazioni gastronomiche per la realizzazione dei piatti in programma  Preparare le basi di cucina salata o della pasticceria per le successive operazioni di finitura | Corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime  Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente  Tecniche di mondatura e mise en place degli alimenti  La mise en place del posto personale di lavoro  La batteria professionale di cucina  Gli utensili  Le macchine utensili | Le scelte alimentari corrette e consapevoli  Gli stili alimentari  Alimentazione e salute  Malattie da carenza e da eccessi alimentari  I roux  I fondi di base di cucina  I brodi e i fumetti  Le salse madri calde e fredde  I farinacei di base  **Le tecniche di taglio al coltello**  Juliènne  Hacher  Mirepoix  Concassé  Filangée  Cubettatura  Gli impasti di base patata e farina | **Lezione frontale**  **Lezione conferen/le**  **Laboratorio Prep/ne Pasti**  **Laboratorio Sale Vendita** | **3°** |  |
| **STANDARD FORMATIVI MINIMI** | **DECLINAZIONE** | **OSA** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **DISCIPLINE COINVOLTE** | **COMPETENZE ATTESE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** | **CONTENUTI** | **MODALITA’** | **ANNO**  **CORSO** | **ORE** |
|  | **PP7** | Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi  Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente  Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina  Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati | Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, la celiachia  Protocolli di controllo relativi all’igiene e alla sicurezza  Tecniche di cottura classica | **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI**  **LABORATORIO SALA E VENDITA**  **ALIMENTAZIONE** | Preparare varie tipologie di piatti sulla base di ricettari aziendali o personali e su indicazioni dello chef di cucina o dello chef di partita diretto responsabile  Rispettare le norme igienico sanitarie e la regola tecnica delle lavorazioni di cucina  Realizzare la mise en place della sala bar  Gestire le richieste di bevande calde  Gestire le richieste di vini e il loro servizio a tavola  Applicare adeguate tecniche di cottura per garantire le caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti | Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici  Eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria  Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina  Descrivere i criteri che concorrono a definire la qualità degli alimenti  Identificare metodi di cottura adeguati in base al tipo di alimento | Principali tecniche di produzione di salse madri, contorni, uova e primi piatti  Elementi di gastronomia tipica del territorio  Tecniche di base di cucina e principali metodi di cottura  Tecniche di base di pasticceria principali impasti e creme  Le tecniche di taglio al coltello  I metodi di cottura  Le procedure di pulizia e sanificazione  Tipologie di classificazione degli alimenti  I criteri di qualità degli alimenti  Principali tecniche cottura degli alimenti – Modificazioni in cottura degli alimenti e relativi nutrienti  Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica | **Le tecniche di lavorazione delle carni bianche e rosse e gli aniamli da cortile**  Toelettare  Disossare  Affettare  Sfilettare  Battere  **I metodi di cottura per:**  lessatura  arrostimento  frittura  rosolatura  brasatura  affogamento  alla rosa  **Gli impasti di base:**  pasta all’uovo  pasta all’acqua  pasta frolla  pasta sfoglia  pasta brisée  pasta strudel  **I prodotti ittici e le tecniche di preparazione:**  pesci  crostacei  conchiglie  cefalopodi  **Pulizia**  **Sfilettatura**  **Dolci della gastronomia nazionale e internazionale**  Torte farcite Crostate  Dolci al cucchiaio  Le gelatine  La modificazione dei cibi durante la cottura | **Esercitaz/ni pratiche di laboratorio di cucina e sala e vendita** | **3°** |  |