**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/organizzativoApplicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settoreApplicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoroAdottare 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 settoreNormative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Principali terminologie tecnicheProcessi e cicli di lavoro del processo ristorativoTecniche di comunicazione organizzativaTecniche 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'attivitàPianificare 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 professionaliPianificazione delle fasi di lavoro assegnatoPreparazione strumenti, attrezzature, macchineVerifica e manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchinePredisposizione 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 disciplinaCiclo produttivo dell’area di produzioneCiclo produttivo dell’area di contatto o VenditaConcetto di metabolismo e valutazione dello stato nutrizionale di un individuoApparato digerente e organi di senso; digestione e assorbimento dei nutrienti | Diagramma di una brigata di cucina classica e funzioni dei vari chef che la compongonoDiagramma di una brigata di sala e bar classica e funzioni delle varie figure che la compongonoLa terminologia tecnico professionale di cucina e salaDiagramma di flusso della produzione di pastiDiagramma di flusso della conservazioneDiagramma di flusso della offerta e della venditaEtichette ed informazioni contenuteLa tracciabilità e la rintracciabilità degli alimentiClassificazione 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 standardApplicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine  | Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala barPrincipi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativoTipologie 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 lavoroPredisporre le macchine di cottura, le macchine di conservazione e gli utensili all’usoPreparare la macchina del caffè, il macinagraniPredisporre la mise en place della sala ristorante e barSaper analizzare una relazione tra dieta e salute | Predisporre tagliere coltelli in sicurezzaRealizzare il lavoro di cucina con criterio di flussoAccendere le spie pilotaImpostare le temperature di cottura dei forni e delle friggitrici o fry topImpostare le temperature dei frigoriferiFare la corretta manutenzione alla macchina del caffèEffettuare il servizio a tavola ai clientiEffettuare un servizio di caffetteria barInterpretare dati utilizzati in campo alimentare;Indicare criteri per un’alimentazione equilibrata in relazione alla salute | Le attrezzature della linea del caldoLe attrezzature della linea del freddoLe fonti di energia in cucina e in sala ristorante e barAttrezzature della sala ristoranteGli stili di servizioMacro- e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni, problemi legati alla loro carenza e ai loro eccessiSignificato di alimentazione equilibrataMalnutrizioni | Macchine di cotturaMacchina del caffèMacchine del freddoFabbricatore di ghiaccioGas metano, GPL, ElettricitàAspetti e punti di forza o di debolezza delle fonti energeticheIl menu.Uso del tovagliolo di servizio.Le fasi della mise en place Preparazione dei coperti.Esempi variPrincipali momenti del servizio di salaLipidi,protidi, glucidi semplici e complessiLe vitamine e Sali minerali ed oligomineraliFunzione plastica, energetica, protettiva e bioregolatriceBioenergeticaTabelle 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, macchineAdottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchineUtilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento | Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchineProcedure e tecniche di monitoraggioProcedure 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 stiliIl servizio a comanda e il controllo delle venditeSanificare stoviglie bicchieri e posateriaRealizzare la produzione di cucina per ristorazione classica, banchetto o cateringRedigere check list tipo per controllare operazioni pianificateGestire le non conformità | Distinguere le aree di lavoro della sala. Conoscere l’arredamento di una sala ristorante, nonché le attrezzature e relativo utilizzo manutenzioneMisurare le temperatureRegistrare le temperatureAttuare 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 utensiliAttrezzature e tovagliato della sala ristoranteLe temperature di esercizio dei macchinariI 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 partitePiccola e grande attrezzaturaIl sistema di autocontrolloLe schede di monitoraggioLe piccole operazioni di manutenzione sui bruciatori e spieLe 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 lavoroAdottare 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 riordinoProdotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria  | **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI****LABORATORIO DI SALA E VENDITA** | Effettuare le operazioni di riassetto del laboratorioEffettuare la piccola manutenzione delle macchine utensiliEffettuare il riordino e la pulizia del pentolame e degli utensiliEffettuare la sanificazione finale dell’ambiente di lavoro e delle attrezzature | Eseguire le operazioni pianificate di pulizia e sanificazioneManutenere le macchine in perfetta funzionalità d’uso Organizzare la batteria di cucina per tipologia di utensileEffettuare controllo accensione spegnimento bruciatoriEffettuare 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 utensiliIl laboratorio di sala e vendita: office, sala ristorante , bar | Il piano delle pulizieProdotti alcaliniProdotti a base di sali quaternariLe schede tecniche dei prodotti di puliziaDiagramma di flusso di una corretta sanificazione delle attrezzature, degli ambienti e spazi di laboratorioMise en place della sala ristoranteOperazioni di sbarazzo e riordino della salaOperazioni di pulizia e sanificazione riordino delle stoviglie, bicchieri e posateI 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 conservazioneApplicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino  | Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentariNormative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finitiTecniche 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 entrataRispettare 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 entrataRispettare 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 freddoLe macchine della linea del caldoLe tecniche Fifo e Lifo nella gestione delle merciIl sottovuotoIl monitoraggio | Le principali tecniche e metodologie di conservazione degli alimentiLe salamoieI sottoli e sottacetiLa marinaturaIl freddo e la tecnologia del freddo nella conservazioneIl calore e le tecniche di conservazione con il caldoLe principali misure di igiene di prevenzione delle malattie alimentariI principi generali del sistema HACCPLe 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 primeApprontare materie prime per la preparazione di pasti Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime  | Elementi di gastronomiaElementi di merceologiarelativi alle materie prime: varietà derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghiStandard di qualità dei prodotti alimentariTecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucinaUtensili per la preparazione dei cibi | **LABORATORIO PREPARAZIONE PASTI****LABORATORIO SALA E VENDITA****ALIMENTAZIONE** | Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive)Predisposizione semilavoratiDisposizione 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 correttamenteEffettuare le operazioni di misura delle quantità e delle grammatureTagliare al coltello o con macchine utensiliPreparare le combinazioni gastronomiche per la realizzazione dei piatti in programmaPreparare le basi di cucina salata o della pasticceria per le successive operazioni di finitura | Corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie primeIgiene 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 lavoroLa batteria professionale di cucinaGli utensiliLe macchine utensili  | Le scelte alimentari corrette e consapevoli Gli stili alimentariAlimentazione e saluteMalattie da carenza e da eccessi alimentariI rouxI fondi di base di cucinaI brodi e i fumettiLe salse madri calde e freddeI farinacei di base**Le tecniche di taglio al coltello**JuliènneHacherMirepoixConcasséFilangéeCubettaturaGli 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 clienteDividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucinaApplicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati | Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche, la celiachiaProtocolli 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 cucinaRealizzare la mise en place della sala barGestire le richieste di bevande calde Gestire le richieste di vini e il loro servizio a tavolaApplicare 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 disciplinaDescrivere i criteri che concorrono a definire la qualità degli alimentiIdentificare 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 coltelloI metodi di cotturaLe procedure di pulizia e sanificazione Tipologie di classificazione degli alimentiI criteri di qualità degli alimentiPrincipali tecniche cottura degli alimenti – Modificazioni in cottura degli alimenti e relativi nutrientiInfluenza 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**ToelettareDisossareAffettareSfilettareBattere**I metodi di cottura per:**lessaturaarrostimentofritturarosolaturabrasaturaaffogamentoalla rosa**Gli impasti di base:**pasta all’uovopasta all’acquapasta frollapasta sfogliapasta briséepasta strudel**I prodotti ittici e le tecniche di preparazione:**pescicrostaceiconchigliecefalopodi**Pulizia****Sfilettatura****Dolci della gastronomia nazionale e internazionale**Torte farcite CrostateDolci al cucchiaioLe gelatineLa modificazione dei cibi durante la cottura | **Esercitaz/ni pratiche di laboratorio di cucina e sala e vendita** | **3°** |  |