

Classe prima

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti per UDA

<i>Moduli</i>	<i>Argomenti</i>
<p>UDA " 1 "</p> <p>LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lavorare in cucina • Igiene e sicurezza <p><i>Obiettivi minimi: conoscere le principali figure professionali e le nozioni base di igiene e sicurezza.</i></p>
<p>UDA "2"</p> <p>GLI AMBIENTI E LE ATTREZZATURE DI CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione della cucina • Impianti e macchinari • Piccola attrezzatura di cucina <p><i>Obiettivi minimi: conoscere gli ambienti della cucina, le principali attrezzature e gli utensili che maggiormente sono utilizzati in cucina.</i></p>
<p>UDA " 3 "</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e nutrizione • Usare ingredienti di qualità <p><i>Obiettivi minimi: conoscere i principi nutritivi, la differenza tra menu fisso e variabile.</i></p>
<p>UDA " 4 "</p> <p>CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La cottura degli alimenti • La conservazione degli alimenti <p><i>Obiettivi minimi: conoscere le principali tecniche di cottura e metodi di conservazione.</i></p>
<p>UDA " 5"</p> <p>I CEREALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Una spiga di sapori e di energia • Lavorazione di base con i cereali • I cereali in tavola <p><i>Obiettivi minimi: conoscere le principali caratteristiche dei cereali più usati e il loro impiego in cucina.</i></p>
<p>UDA "6"</p> <p>LE VERDURE E LA FRUTTA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli ortaggi in cucina • Altri alimenti considerati verdure • Produzione e mercato nell'ortofrutta • La frutta in cucina <p><i>Obiettivi minimi: classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di ortaggi, legumi e frutta.</i></p>

Classe seconda

<i>Moduli</i>	<i>Contenuti/attività</i>
<p>UDA "7"</p> <p>SAPORI E PROFUMI IN CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • I profumi delle piante. • Sapori intensi a piccole dosi • Il sapore del colore • Dare sapori ai piatti • • Obiettivi minimi: conoscere le principali erbe aromatiche e spezie e il loro uso in cucina. •
<p>UDA "8"</p> <p>LATTE E LATTICINI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • Il primo alimento della vita • I latticini e il loro uso in cucina • • Obiettivi minimi: Essere in grado di classificare, conservare e usare il latte e i suoi derivati.
<p>UDA "9"</p> <p>LE UOVA IN CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • Un alimento completo • Cucinare le uova • Uova a confronto • • Obiettivi minimi: riconoscere la freschezza dell'uovo e la loro cottura. •
<p>UDA "10"</p> <p>I FONDI E LE SALSE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • I fondi di cucina • Le salse calde • Le salse fredde • • Obiettivi minimi: Saper classificare i fondi e le salse e abbinarle correttamente ai principali piatti. •
<p>UDA "11"</p> <p>LA CARNE E IL PESCE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • Le caratteristiche della carne • La carne bovina • I pesci • • Obiettivi minimi: Conoscere i tagli della carne. Conoscere e classificare il pesce.
<p>UDA "12"</p> <p>GLI INGREDIENTI DI BASE DELLA PASTICCERIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • Dolcificanti naturali e artificiali • Aromi e coloranti • Cacao e cioccolato • I lieviti per gli impasti • • Obiettivi minimi: Conoscere: i diversi dolcificanti, aromi, coloranti e lieviti.

Classe terza

<i>Moduli</i>	<i>Contenuti/attività</i>
Modulo “ 1 “ IL CIBO COME ESPERIENZA CULTURALE <i>settembre</i>	<ul style="list-style-type: none"> • • Non solo come bisogno fisiologico • Il comportamento alimentare • Modelli e tendenze alimentari • L'alimentazione per la salute • Il nuovo consumatore • • Obiettivi minimi: conoscere il valore culturale del cibo e il rapporto tra gastronomia e società
Modulo “ 2” IL TERRITORIO <i>Ottobre/Novembre</i>	<ul style="list-style-type: none"> • • La cultura alimentare italiana • • Obiettivi minimi: conoscere le caratteristiche della cucina regionale, nazionale, individuare i piatti, i prodotti delle tradizioni locali ed il valore culturale.
Modulo “3” LE CUCINE DEL MONDO <i>Dicembre/Gennaio</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Le culture alimentari • Le cucine europee • La cucina cinese • La cucina indiana • La cucina giapponese • La cucina araba • La cucina ebraica • La cucina americana • • Obiettivi minimi: conoscere i prodotti base della cucina internazionale.
Modulo “ 4” GLI ALIMENTI <i>Febbraio/Marzo</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione e caratteristiche • Criteri di classificazione • I nuovi prodotti alimentari • Gli OGM • Le caratteristiche organolettiche • L'analisi sensoriale • La degustazione • • Obiettivi minimi: conoscere le tipologie di alimenti.
Modulo “5” LA QUALITÀ ALIMENTARE <i>Aprile</i>	<ul style="list-style-type: none"> • • La qualità totale • La certificazione ISO 9000 • I prodotti biologici • La lotta integrata • La filiera corta e il chilometro zero • Che cosa si intende per tipicità • • Obiettivi minimi: conoscere i principali marchi di qualità, bio.
Modulo “6” IL MENU E LE CARTE <i>Maggio/giugno</i>	<ul style="list-style-type: none"> • • La ristorazione • L'elaborazione del menu • • Obiettivi minimi: conoscere e distinguere i diversi tipi di menu e le varie forme di ristorazione.

Classe quarta

Moduli	Contenuti/attività
Modulo "1" LA RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Le classi ristorative • La ristorazione commerciale • La ristorazione collettiva • Il catering • La ristorazione viaggiante <p>Obiettivi minimi: conoscere le principali forme di ristorazione.</p>
Modulo "2" L'ELABORAZIONE DI MENU E CARTE	<ul style="list-style-type: none"> • La storia del menu • Tipologie di menu e carte • La redazione del menu <p>Obiettivi minimi: conoscere le diverse tipologie di menu e saperlo redigere.</p>
Modulo "3" IL SERVIZIO E IMPRESE DI SERVIZI	<ul style="list-style-type: none"> • Le imprese di servizi • Le risorse umane nelle imprese di servizi • L'organizzazione del lavoro • Lo staff management • La politica del personale • Il rapporto di lavoro <p>Obiettivi minimi: conoscere le principali regole inerenti agli ambienti lavorativi del settore cucina.</p>
Modulo "4" LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI	<ul style="list-style-type: none"> • L'approvvigionamento • Le politiche dell'approvvigionamento • Il magazzino • La gestione delle scorte <p>Obiettivi minimi: Conoscere le principali regole dell'approvvigionamento.</p>
Modulo "5" TIPOLOGIE DI PRODUZIONE E INNOVAZIONE IN CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> • Nuovi modelli organizzativi • Tipologie di produzione <p>Obiettivi minimi: conoscere l'organizzazione nel settore cucina.</p>
Modulo "6" I CEREALI E DERIVATI	<ul style="list-style-type: none"> • I cereali • Gli sfarini • Le farine negli impasti • La pasta e gli gnocchi • L'impasto dei prodotti lievitati • Il pane • I dolci lievitati <p>Obiettivi minimi: Conoscere gli impasti e il loro utilizzo.</p>

Classe quinta

<i>Moduli</i>	<i>Contenuti/attività</i>
UDA "1" LA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza sul lavoro: quadro normativo • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo <p>Obiettivi minimi: conoscere le principali regole inerenti alla sicurezza sul lavoro.</p>
UDA "2" IL SISTEMA HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • L'autocontrollo e il sistema HACCP • Le cinque fasi preliminari • I sette principi dell'HAPPC • Prodotti di gastronomia <p>Obiettivi minimi: conoscere i principi fondamentali del sistema HACCP</p>
UDA "3" L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene professionale • La cura e l'igiene della persona • Gli ambienti: igiene e sicurezza • Le attrezzature: igiene e sicurezza • I prodotti alimentari: igiene e sicurezza <p>Obiettivi minimi: conoscere le principali regole inerenti, l'igiene della persona e degli ambienti.</p>
Modulo "4" PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> • Le reazioni avverse agli alimenti • Le intolleranze alimentari <p>Obiettivi minimi: conoscere le intolleranze alimentari.</p>
Modulo "5" IL CATERING	<ul style="list-style-type: none"> • Che cosa si intende per catering • Il contratto di catering • Forme di catering • Trasporto dei piatti <p>Obiettivi minimi: conoscere le principali forme di catering.</p>
Modulo "6" IL BANQUETING	<ul style="list-style-type: none"> • Cosa si intende per banqueting • Forme di banqueting • Il banqueting manager • L'organizzazione di un banchetto • Il contratto di banqueting • La scheda evento • L'organizzazione della logistica • La preparazione delle pietanze • L'organizzazione della sala2 <p>Obiettivi minimi: acquisire le principali procedure organizzative di un banchetto</p>

<p>Modulo "7" IL SERVIZIO BUFFET</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il buffet • La classificazione • Come organizzare il buffet • Accorgimenti operativi <p>Obiettivi minimi: conoscere le tipologie di alimenti.</p>
<p>Modulo "8" MANUALE HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scopo • Campo d'applicazione • Presentazione dell'azienda • Pulizia e sanificazione <p>Obiettivi minimi: acquisire le principali regole dell'HACCP</p>
<p>Modulo "9" LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI IL CONTROLLO DEI COSTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'approvvigionamento • Le politiche di approvvigionamento • Il magazzino • La gestione delle scorte • Il food cost • Il beverage cost <p>Obiettivi minimi: conoscere le principali regole dell'approvvigionamento e i costi di produzione del settore cucina.</p>