



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina
Titolo: L'igiene e la sicurezza sul lavoro
Codice: A1/A2/A3/A4/A5/A6-T-ENO
Ore previste: 14

Conoscenze

Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro; Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.

Abilità

Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina
Titolo: Gli alimenti freschi e conservati e i diversi utilizzi in cucina
Codice: B1/B2/B3/B4/B5/B6/B7/B8-T-ENO
Ore previste: 20

Conoscenze

Forme di programmazione e gestione del lavoro in cucina. Le diverse tipologie di alimenti freschi e conservati. La componente dei sapori e le tecniche di cottura.

Abilità

Applicare le diverse forme di organizzazione, conservazione e utilizzo degli alimenti. Riconoscere i componenti di sapori e applicare i metodi di cottura distinguendo gli stili di cucina.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina
Titolo: I menu, la compilazione e la tipicità del territorio.
Codice: C1/C2/C3 -T-ENO
Ore previste: 12



Conoscenze

Le tipologie e le regole di elaborazione del menu. I prodotti alimentari disponibili sul mercato. Le certificazioni di qualità. Le produzioni agroalimentari del territorio.

Abilità

Distinguere i menu offerti nelle forme di ristorazione. Riconoscere le tipologie di menu, diversi prodotti e marchi di qualità e le produzioni agroalimentari delle cucine tipiche.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Il laboratorio e le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici

Codice: D1/D2/D3/D4/D5/D6/D7-T-ENO

Ore previste: 100

Conoscenze

Le tradizioni gastronomiche regionali; le cucine delle regioni italiane. Le produzioni agroalimentari e le cucine tipiche e i prodotti tipici della gastronomia delle regioni italiane.

Abilità

Applicare le tecniche di cottura dei piatti tipici dei vari territori. Saper preparare le più note specialità della cucina regionale individuando le caratteristiche delle produzioni agroalimentari e delle cucine tipiche mettendole in relazione con specifici fattori umani e naturali.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: La gestione economica della cucina

Codice: E1/E2/E3-T-ENO

Ore previste: 10

Conoscenze

Conoscere i principali costi sostenuti nelle fasi di produzione.

Abilità

Applicare le regole economiche rispettando le norme fiscali per il raggiungimento degli obiettivi aziendali.



Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

Data ultima revisione: 12/01/2024

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: L'igiene e la sicurezza sul lavoro

Codice: F1/F2/F3/F4/F5/F6-T-ENO

Ore previste: 14

Conoscenze

Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro; Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.

Abilità

Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Gli alimenti freschi e conservati e i diversi usi in cucina

Codice: G1/G2/G3/G4/G5/G6-T-ENO

Ore previste: 20

Conoscenze

Forme di programmazione e gestione del lavoro in cucina. Le diverse tipologie di alimenti freschi e conservati. La componente dei sapori e le tecniche di cottura in particolare farine, amidi e addensanti.

Abilità

Applicare le diverse forme di organizzazione, conservazione e utilizzo degli alimenti. Riconoscere i componenti di sapori e applicare i metodi di cottura distinguendo gli stili di cucina.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina
Titolo: Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio
Codice: H1/H2/H3 -T-ENO
Ore previste: 12

Conoscenze

Le tipologie e le regole di elaborazione del menu nelle diverse occasioni. I prodotti alimentari disponibili sul mercato e la sostenibilità. Le certificazioni di qualità. Le produzioni agroalimentari del territorio.

Abilità

Distinguere i menu offerti nelle forme di ristorazione. Riconoscere le tipologie di menu, diversi prodotti e marchi di qualità e le produzioni agroalimentari delle cucine tipiche.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina
Titolo: Il laboratorio: le tecniche operative nella preparazione dei diversi piatti
Codice: I1/I2/I3/I4/I5/I6/I7-T-ENO
Ore previste: 76

Conoscenze

Le tradizioni gastronomiche italiane ed europee; le cucine delle regioni italiane e paesi europei. Le produzioni agroalimentari e le cucine tipiche e i prodotti tipici della gastronomia delle regioni italiane ed europee.

Abilità

Applicare le tecniche di cottura dei piatti tipici dei vari territori. Saper preparare le più note specialità della cucina regionale individuando le caratteristiche delle produzioni agroalimentari e delle cucine tipiche mettendole in relazione con specifici fattori umani e naturali.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina
Titolo: La gestione economica della cucina
Codice: L1/L2/L3-T-ENO



Ore previste: 10

Conoscenze

Conoscere le regole di calcolo del food cost. Conoscere i principali canali di approvvigionamento dei prodotti agroalimentari e della relativa modulistica.

Abilità

Applicare le regole economiche del food cost determinando il prezzo di vendita in base ai canali di approvvigionamento. Saper compilare le schede di carico e scarico.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

Data ultima revisione: 12/01/2024

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Il sistema HACCP

Codice: M1/M2 -T-ENO

Ore previste: 8

Conoscenze

Conoscere il sistema di autocontrollo e la sua applicazione nella simulazione del manuale.

Abilità

Applicare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro in riferimento alla simulazione del manuale.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro

Codice: N1/N2 -T-ENO

Ore previste: 4

Conoscenze

Conoscere il piano per la sicurezza in azienda, e la simulazione di un semplice DVR.

Abilità

Applicare le norme operative di un piano di sicurezza in una azienda ristorativa.

Sviluppo metodologico



Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Dall'alimento al piatto

Codice: O1/O2/O3 -T-ENO

Ore previste: 10

Conoscenze

Lo studente conosce i fattori di qualità degli alimenti e le caratteristiche delle certificazioni di qualità volontarie, internazionali, comunitarie, nazionali e locali. Conosce la recente normativa inerente all'etichettatura dei prodotti agroalimentari.

Abilità

Sa riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste. Sa leggere correttamente le informazioni contenute in etichetta.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Le intolleranze e le allergie alimentari ed i menu specifici.

Codice: P1/P2 -T-ENO

Ore previste: 6

Conoscenze

Conoscere la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie ed è in grado di spiegarne le differenze.

Abilità

Sa proporre ingredienti alternativi ai clienti allergici e intolleranti utilizzando materie prime che non contengono allergeni. Sa la differenza dei sintomi delle allergie e delle intolleranze.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Le preparazioni in laboratorio.

Codice: Q1/Q2/Q3/Q4 -T-ENO

Ore previste: 46



Conoscenze

Conosce le tecniche operative e l'impiattamento corretto in base al servizio proposto in relazione a preparazioni nazionali e internazionali o a menu specifici..

Abilità

Sa applicare le tecniche di cottura dei piatti tipici dei vari territori in base ai servizi proposti in piena autonomia.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Il catering, il banqueting e le nuove tipologie di servizio.

Codice: R1/R2/R3/R4 -T-ENO

Ore previste: 11

Conoscenze

Conosce le varie tipologie di ristoranti e i sistemi dei servizi ristorativi. Conosce quali sono le autorizzazioni necessarie per avviare un esercizio ristorativo. Conosce le nuove tecnologie informatiche.

Abilità

Lo studente sa distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione. Sa spiegare quali sono i requisiti necessari per avviare una attività ristorativa.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina

Titolo: Le preparazioni in laboratorio

Codice: S1/S2/S3/S4 -T-ENO

Ore previste: 50

Conoscenze

Conosce le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione e decorazione del piatto. Conosce le problematiche legate alla produzione di ricette con tecniche operative avanzate e moderne.

Abilità

Lo studente accostare correttamente gli ingredienti e comporre i piatti abbinando i diversi gusti utilizzando correttamente gli elementi decorativi. Sa preparare piatti con tecniche avanzate utilizzando attrezzature moderne e specifiche tipiche della cucina innovativa.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.



Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina
Titolo: Il Food & Beverage manager
Codice: T1/T2 -T-ENO
Ore previste: 6

Conoscenze

Conosce la figura, il ruolo e la carriera delle nuove figure manageriali.

Abilità

Lo studente sa spiegare la figura, il ruolo e la carriera delle nuove figure manageriali della ristorazione, in particolare nella fase della gestione economica e del personale di una struttura.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: Laboratorio Serv. Eno. Cucina
Titolo: Il lessico in cucina
Codice: U1/U2 -T-ENO
Ore previste: 6

Conoscenze

Conosce la terminologia corretta da utilizzare nelle fasi di preparazione, produzione e vendita.

Abilità

Lo studente sa applicare la corretta terminologia in riferimento alle fasi di produzione e preparazione. Sa correttamente utilizzare il lessico nelle fasi di servizio in collaborazione con il settore sala e vendita.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

Data ultima revisione: 12/01/2024