**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E**

**L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA G. MINUTO Marina di Massa**

**PASSAGGIO ALLA CLASSE QUARTA E RELATIVO PROGRAMMA DI TERZA**

Materia: **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA**

Libro di testo: Nuovo chef con masterlab II° biennio, Gianni Frangini, Lemonier scuola

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | **COMPETENZE** |
| Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.  Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.  Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.  Criteri di elaborazioni di menu e ‘carte’.  Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.  Costi di produzione del settore cucina.  Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione.  Organizzazione del personale del settore cucina.  Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti  Programmazione e organizzazione della produzione  Tecniche di cucina.  Tecniche di pasticceria.  Software di settore | Individuare le componenti culturali della gastronomia.  Individuare i fattori che determinano l’elaborazione di un menu.  Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.  Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.  Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.  Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.  Calcolare i costi di produzione specifici del settore.  Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della cucina.  Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.  Simulare l’organizzazione scientifica della brigata di cucina.  Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).  Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.  Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.  Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali. | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.  Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.  Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento |

**CONTENUTI DELLA DISCIPLINA**

|  |  |
| --- | --- |
| **TITOLO** | **CONTENUTI Essenziali** |
| **Modulo N°1**  La professione del sapere,saper fare e saper essere | L’etica professionale.  La brigata di cucina.  La gerarchia della brigata classica.  La divisa di cucina.  Igiene e sicurezza |
| **Modulo N°2**  Gli spazi di cucina e le attrezzature: | Identificazione delle grandi e piccole attrezzature e degli utensili.  Le attrezzature per il servizio.  La coltelleria  Utilizzo, pulizia e cura di quanto sopra |
| **Modulo N°3**  Gli spazi di cucina e i suoi  settori: | Il lay out delle merci. (marcia in avanti)  La mise en place.  Settore ricevimento e stoccaggio merci  Settore preparazione degli alimenti.  Settore cottura.  Settore distribuzione.  Settore lavaggio/ plonge. |
| **Modulo N°4**  I sistemi di cottura  I sistemi di conservazione | La cottura per espansione, per  concentrazione e mista.  Bollire, sbianchire, affogare, cuocere a vapore, sottovuoto, al forno, al microonde, grigliare, friggere,saltare, gratinare, stufare o brasare, glassare.  Soccare le merci nel modo corretto prima, durante e dopo l lavorazione. |
| **Modulo N°5**  Cereali  Ortaggi  Sostanze grasse  Le erbe aromatiche  Le uva | I cereali: frumento, riso  Riconoscere gli ortaggi  L’olio d’oliva, il punto di fumo, e l’utilizzo in cucina.  Realizzazione di piatti a base di uova |
| **Modulo N°6**  Gli antipasti | Conoscere la classificazione Realizzare antipasti semplici |
| **Modulo N°7**  I primi piatti, le salse, i fondi. | I fondi di cucina.  Conoscere e saper realizzare le salse: salse madri, base, derivate, calde e fredde.  Conoscere e realizzare le minestre chiare, legate e composte.  Le paste alimentari fresche e secche.  saper realizzare un risotto |
| **Modulo N°8**  Le carni.  Prodotti ittici  Le verdure | I tessuti che compongono la carne: adiposo, muscolare, connettivo.  Gli animali da macello.  I tagli degli animali da macello: I, II, III categoria e i rispettivi utilizzi.  Animali da cortile  Selvaggina.  Piatti a base di prodotti ittici  I contorni più utilizzati, a base di verdure, legumi, patate ecc.  Realizzare piatti con quanto sopra |
| **Modulo N°9**  La cucina regionale  La cucina nazionale  La cucina internazionale  I piatti tipici  I piatti per i buffet.  Varie tipologie di menu | Conoscere e realizzare le principali ricette della cucina locale, regionale e nazionale.  Differenza tra menu e carta.  Il pane e i prodotti da forno  Realizzare preparazioni di base per i buffet. |
| **Modulo N°10**  I dessert  Gli impasti base  Le creme | Realizzare i principali impasti di base, le creme.  Saper realizzare alcuni dessert classici e i dolci più conosciuti., |

**TIPOLOGIA DELLA PROVA DA EFFETTUARE**

Numero 2 tipologie di prove da svolgersi nell’arco della stessa giornata.

n° 1 prova pratica in laboratorio

n° 1 Prova orale

IL REFERENTE DEL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE

Matteo Castelliti