DA: **Allegato 3**

Deliberazione n.960 dell’11 giugno 2021

 **Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**

**DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP (SUCCESSIVO AL CONESGUIMENTO DELLA QUALIFICA) DI**

|  |
| --- |
| TECNICO DI CUCINA |

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

**AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA**

**4° ANNO**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionaliValutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell’ambiente e nell’ottica della sostenibilità |

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ**  | **CONOSCENZE** |
| * Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio
* Utilizzare il linguaggio scientifico
* Trattare e smaltire i rifiuti in base all’origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche
* Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche
* Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati
* Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l’interazione diretta e l’analisi strumentale
* Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un’osservazione
* Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale
* Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali
* Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali
* Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali
* Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)
 | * Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
* Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti
* Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti
* Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico
* Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile
* Principali inquinanti presenti nell’ambiente e loro origine
* Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli
* La normativa di riferimento nel settore alimentare:
* il sistema HACCP e documentazione, il pacchetto igiene, la tracciabilità, la rintracciabilità.
* Le tipologie di contaminazione: il rischio chimico, fisico e biologico
* Caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime: i principi nutritivi, i fattori antinutrizionali, i composti bioattivi.
* Elementi di tecnologia alimentare ed elementi di dietologia: i nuovi LARN, i novel food, le 5 gamme alimentari, la dieta Mediterranea e la piramide alimentare, l’alimentazione vegana e vegetariana, principi di sana e corretta alimentazione in relazione alle principali patologie
* Gli allergeni e le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche ed indefinite
* Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni ed analisi delle etichette
* Certificazioni: qualità organolettica, ambientale, chimica, nutrizionale, etica, legale, tecnologica commerciale e di servizio.
* I marchi di qualità: DOP, IGP, biologico, OGM, STG
* Produzioni agroalimentari territoriali: slow food, De.Co, PAT, qualità Trentino.
* Le frodi alimentari: sanitarie e commerciali
* Riparti semplici e composti diretti e inversi
* Matematica finanziaria: regimi di capitalizzazione
* Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione
* Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici
* Piattaforme software e applicazioni per l’elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud
 |

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell’area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

**AREA TECNICO PROFESSIONALE**

**4° ANNO**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altriOperare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell’ambiente e nell’ottica della sostenibilitàCollaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorioCollaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimentiPredisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela Curare la realizzazione, l’allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creativeUtilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionaliValutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ**  | **CONOSCENZE** |
| * Organizzare il proprio lavoro
* Rispettare i tempi di lavoro
* Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
* Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
* Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
* Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
* Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
* Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
* Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
* Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche e di pasticceria
* Analizzare le caratteristiche del sistema d’offerta ristorativo
* Applicare criteri di selezione degli ingredienti
* Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte dolci comprese nei diversi momenti ristorativi
* Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte gastronomiche nei diversi momenti ristorativi
* Applicare il sistema HACCP
* Applicare le normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti
* Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria
* Applicare procedure di gestione degli ordini
* Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura
* Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo
* Applicare tecniche di estetica del cibo e dei prodotti di pasticceria
* Applicare tecniche di selezione dei fornitori
* Applicare tecniche di valutazione delle offerte
* Applicare tecniche e criteri di budgeting
* Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari
* Cogliere l’evoluzione estetica delle tecniche di impiattamento nella ristorazione
* Cogliere le interconnessioni ambientali, economiche, politiche e sociali legate al mercato alimentare
* Collocare la tipicità locale a partire dalla ricerca e dalle fonti storiche
* Formulare proposte di abbinamento cibo e bevande
* Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente
* Formulare proposte gastronomiche in relazione alla richiesta del cliente
* Identificare le filiere della produzione alimentare
* Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze
* Individuare i principali sistemi/filiere di produzione alimentare
* Individuare le produzioni locali e artigianali in un’ottica di valorizzazione e sostegno del territorio
* Individuare prodotti e proposte gastronomiche nell’ottica della valorizzazione del territorio e della sostenibilità
* Individuare proposte di menu per clienti con allergie/intolleranze alimentari
* Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi
* Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti
* Predisporre spazi e ambienti per lo stoccaggio e la conservazione
* Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria
* Realizzare proposte gastronomiche sulla base di specifiche esigenze e tendenze di consumo
* Redigere proposte in funzione del budget disponibile
* Riconoscere marchi e denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari
* Riconoscere realtà produttive e ristorative improntate alla sostenibilità ambientale
* Rivisitare e riadattare il piatto tipico nell’ottica delle odierne esigenze alimentari
* Utilizzare i sistemi di conservazione degli alimenti
* Utilizzare tecniche e tecnologie innovative
* Valutare la conformità delle derrate alimentari in entrata
* Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta
* Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali
* Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali
* Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali
* Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni
* Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)
 | * Principali terminologie tecniche di settore/processo
* Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore
* Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
* Normativa di riferimento per la sicurezza e l’igiene di settore
* Nozioni di primo soccorso
* Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore
* Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di pasticceria
* Classificazione dei prodotti alimentari
* Concetto di cucina modernista e di cucina slow
* Concetto di Made in Italy
* Criteri e stili di composizione del prodotto gastronomico
* Criteri e stili di composizione della preparazione gastronomica
* Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande
* Criteri e tecniche di composizione di un menu in relazione alla tipologia di ristorazione
* Cultura e storia dei prodotti gastronomici e dolciari del territorio regionale e nazionale
* Elementi di analisi del mercato della ristorazione
* Elementi di rilevazione del rapporto qualità prezzo
* Elementi di storia della gastronomia e selezione delle fonti
* Elementi di tecnologia alimentare e dietologia
* Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici
* I disciplinari di produzione e relativi marchi
* I fattori di inquinamento
* Il sistema HACCP
* Ingredienti reperibili dalle filiere produttive locali\regionali
* La valutazione organolettica attraverso l’esperienza sensoriale
* Le caratteristiche dei modelli produttivi
* Le ripercussioni delle scelte e dei comportamenti del singolo in materia di sostenibilità
* Modulistica e tracciabilità di settore
* Organizzazione del lavoro e ottimizzazione di tempo e risorse
* Procedure di controllo della catena del caldo e del freddo nella preparazione di alimenti
* Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità
* Processi di pulizia e igiene degli ambienti di stoccaggio e conservazione
* Processo di gestione e monitoraggio degli ordini
* Prodotti e ingredienti di filiera sostenibile
* Regolamento di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare
* Scelta delle materie prime
* Sistema di gestione del budget
* Sistemi di monitoraggio e auto valutazione del processo produttivo
* Standard di qualità dei prodotti alimentari
* Standard di qualità della produzione gastronomica e di pasticceria
* Tecniche di bilanciamento dei sapori e delle consistenze
* Tecniche di conservazione del prodotto alimentare
* Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca in relazione ai momenti ristorativi
* Tecniche di preparazione: cucina tradizionale, cucina innovativa, innovatori della tradizione
* Tecniche di presentazione di un piatto
* Tecniche di programmazione e conduzione degli acquisti
* Tecniche di stesura di un menu in relazione al contesto
* Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio
* Tecniche e sistemi di cottura
* Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto
* Tecniche e tecnologie innovative per la ristorazione
* Varietà alimentari nell’ottica di salvaguardia della biodiversità
* Software specifico di settore
 |