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 professionali  Valutare 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 altri  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  Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio  Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti  Predisporre 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 creative  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali  Valutare 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 |