DA: **Allegato 3**

Deliberazione n.960 dell’11 giugno 2021

 **Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**

**DEL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE DI IeFP**

|  |
| --- |
| OPERATORE DI CUCINA |

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

**AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell’ambienteUtilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioniEsercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell’ambiente |

**BIENNIO**

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ**  | **CONOSCENZE** |
| * Identificare i rifiuti in base all’origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche
* Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento
* Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche
* Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni e calcolare errori
* Classificare materiali/prodotti sulla base delle loro proprietà
* Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale
 | * 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
* Nozioni di microbiologia, igiene degli alimenti, igiene professionale: Igiene nel settore ristorativo: il sistema HACCP (requisiti funzionali e logistici di una cucina professionale e lo smaltimento dei rifiuti), l’igiene della persona, igiene degli alimenti (stoccaggio della merce e conservazione di alimenti deperibili e non deperibili)
* Concetti fondamentali di biologia: la cellula procariote, eucariote animale e vegetale. I cinque regni degli esseri viventi
* La microbiologia e i microrganismi dei prodotti di settore: batteri, protozoi, funghi, lieviti, muffe, virus e parassiti.
* Le contaminazioni alimentari, principali agenti contaminanti e malattie trasmesse dagli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni
* Concetti fondamentali di chimica: atomi, molecole, Tavola periodica degli elementi, stati di aggregazione della materia, principali reazioni chimiche, pH
* Macro e micronutrienti: aspetti chimici, classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno giornaliero, carenze ed eccessi nell’alimentazione e loro presenza nei 5 gruppi alimentari.
* Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti: anatomia e fisiologia dell’apparato digerente
* Il metabolismo e la bioenergetica: definizione di Caloria e Joule, catabolismo, anabolismo, bilancio energetico, metabolismo basale, l’attività fisica, TID, metabolismo totale, peso reale ed ideale, IMC
* Ruolo dell’educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, alimentazione equilibrata e malnutrizioni (diabete, obesità, gotta, malattie cardiovascolari) cenni su allergie e intolleranze alimentari
* Conservazione degli alimenti: cause e conseguenze della loro alterazione; tecniche di conservazione: metodi chimici, fisici, chimico-fisici e biologici
* Cottura degli alimenti: metodi di trasmissione del calore e principali tecniche di cottura,
* Gli effetti e le modificazioni a carico dei principi nutritivi:
* reazione chimica di Maillard
* caramellizzazione e dei glucidi semplici
* la denaturazione proteica
* il punto di fumo
* Confezioni alimentari ed etichette: lettura delle etichette secondo la normativa vigente (indicazioni obbligatorie)
 |

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

**3° ANNO**

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ**  | **CONOSCENZE** |
| * Identificare i fenomeni connessi ai processi lavorativi che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico
* Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse al proprio ambito professionale
* Utilizzare il linguaggio scientifico
* Identificare i rifiuti in base all’origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche
* Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento
* Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche
* Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un’osservazione
* Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l’interazione diretta e l’analisi strumentale
* Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni
* Valutare l’attendibilità di una misura e gli errori che la caratterizzano
* Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale
* Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali
* Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza
* Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto
* Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)
 | * Elementi di base dell’area scientifica e di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi di analisi e ricerca, metodo di indagine scientifica
* 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
* 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
* Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all’alimentazione: i 14 allergeni secondo la normativa di riferimento, l’intolleranza al lattosio, l’intolleranza al glutine, le malattie del benessere
* Principi di alimentazione equilibrata: LARN e linee guida per una sana alimentazione.
* Il calcolo calorico-nutrizionale
* I principali modelli alimentari (dieta Mediterranea e la doppia piramide alimentare/ambientale)
* Classificazione degli alimenti e delle bevande (vino) con particolare riferimento a quelle utilizzate durante le attività di laboratorio (menù): la classificazione
* in base all'origine merceologica (animale, vegetale, fungina, minerale)
* in base agli aspetti tecnico-produttivi (freschi, conservati, trasformati)
* in base alla funzione prevalente (energetica, plastica, bioregolativi o protettivi)
* in base all’importanza nella dieta( primari ed accessori)
* in base alla stagionalità
* Funzione nutrizionale dei principi nutritivi (energetica, plastica, bioregolatrice)
* Conoscenze merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti primari e accessori
* I cereali e derivati
* I legumi
* I prodotti ortofrutticoli
* La carne e i salumi
* I prodotti ittici
* Le uova
* Il latte e i derivati
* Gli oli e i grassi
* Il sale, le erbe aromatiche e le spezie
* Controllo ed analisi di qualità degli alimenti (principi nutritivi presenti nelle materie prime dei menù proposti)
* Risorse agroalimentari del territorio e il loro impatto ecosostenibile Introduzione ai prodotti agroalimentari, la filiera dei prodotti, i principali marchi di qualità,
* Il menu ecosostenibile: scelta dei prodotti ed analisi di un menu
* Problemi di ricerca del punto di equilibrio aziendale: Break even point (BEP)
* Food and beverage cost e prezzo di vendita
* 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**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato attesoOperare 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 sostenibilitàEffettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarieRealizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigentiPreparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevutoUtilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioniEsercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell’ambiente |

**BIENNIO**

|  |  |
| --- | --- |
| **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
* Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti
* Applicare la normativa HACCP
* Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti
* Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette
* Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento
* Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti
* Applicare tecniche base per la gestione magazzino
* Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere
* Utilizzare le materie prime in base alla caratteristiche merceologiche
* Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime
* Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite
* Utilizzare metodi di cottura
* Produrre in autonomia piatti della tradizione locale, nazionale e internazionale
* Utilizzare tecniche di decorazione del piatto
* Utilizzare tecniche per la fermentazione di impasti lievitati da ristorazione
* Produrre dolci tipici della ristorazione
* Applicare metodi di produzione della panificazione da ristorazione
* Utilizzare forme di regolazione dei processi di cottura
* Individuare gli allergeni
* Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie
* Individuare tecniche per migliorare il risultato finale
* Applicare tecniche di cottura adatte alla materie prime utilizzate
* Predisporre i semilavorati in porzioni
* Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce
* Preparare semilavorati per prodotti lievitati
* Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari
* Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti
* Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l’impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana
* Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali
* Impegnarsi in comunità digitali ai fini dell’interazione sociale, di studio, professionali.
* Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali
* Esercitare la cittadinanza attraverso l’identità digitale e gestire l’identità digitale
* Ricercare nel web informazioni,
* Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web
* Gestire dati, informazioni e contenuti digitali
* Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza
* Comunicare online rispettando netiquette condivise
* Sviluppare contenuti digitali
* Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze
* Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell’accesso e permanenza in ambienti digitali
* Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali.
* Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto
* Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali
 | * 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 al settore
* Ruoli della brigata di cucina
* Tecniche di conservazione degli alimenti
* Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare
* Elementi di ergonomia
* Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati
* Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata
* Elementi base di gestione magazzino
* Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento
* Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento)
* Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione)
* Tipologie di menu
* Tecniche di redazione di ricette
* Principali tipologie di tagli
* Tecniche di cottura tradizionali e innovative
* Stagionalità dei prodotti
* Normativa sugli allergeni
* Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure)
* Basi per la decorazione di piatti e dolci da ristorazione
* Processi d’impasto per prodotti di cucina e di pasticceria
* Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale
* Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali
* Tecniche di panificazione da ristorazione
* Processi di farcitura dei prodotti
* Abbinamento enogastronomico
* Tecniche di impasto e controllo della lievitazione
* Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate
* Processi di cottura dei vari ingredienti
* Basi per la porzionatura delle pietanze e semilavorati
* Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure)
* Tecniche di taglio delle materie prime
* Metodi di conservazione degli alimenti
* Processi di produzione di impasti, fondi e salse madri
* Processi di produzione di creme dolci e salate per farcitura
* Basi per la produzione di preimpasti lievitati
* Mise en place della postazione
* Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea.
* Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo
* Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione.
* Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità.
* Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza.
* L’identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi
* Limiti, rischi connessi all’utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet
* Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati.
* Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d’autore e di netiquette.
* L’utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le “E-” di
* Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government.
* Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online.
* La ricerca consapevole nel web, i social network ed i new media come fenomeno e strumento comunicativo
* Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale
* Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione
* Buone pratiche di creazione di documenti digitali
* Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale
* 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.
* Benessere e rischi specifici del videoterminalista e dell’utente di videoterminali.
* Sostenibilità e sviluppo del digitale
 |

**3° ANNO**

|  |  |
| --- | --- |
| **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
* Predisporre in forma scritta le sequenze necessarie alla realizzazione del prodotto.
* Applicare la normativa HACCP.
* Identificare filiere e produzioni agroalimentare a basso impatto ambientale.
* Applicare il criterio di stagionalità delle materie prime.
* Adottare comportamenti di prevenzione in materia di spreco alimentare e di risorse energetiche.
* Individuare tecniche di riutilizzo e di recupero della parte edibile degli avanzi/scarti.
* Valorizzare le ricette tipiche del territorio e regionali per lo sviluppo di una gastronomia sostenibile.
* Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime.
* Applicare tecniche di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari.
* Applicare le principali tecniche di conservazione di materie prime e semilavorati in funzione del loro utilizzo.
* Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati.
* Cogliere i principali canali di approvvigionamento.
* Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare.
* Predisporre la linea e la postazione di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute.
* Applicare metodi di cottura.
* Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura.
* Applicare tecniche di preparazione e cottura dei prodotti da forno.
* Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti gastronomici.
* Realizzare pietanze contestualmente alla tipologia di menù.
* Realizzare dessert e prodotti dolciari contestualmente alla tipologia di menù.
* Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d’uso.
* Riconoscere le diverse tipologie di farine e metodo di impiego.
* Produrre impasti lievitati per pizza secondo le diverse varianti di composizione.
* Progettare la presentazione del piatto/prodotto.
* Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici.
* Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità.
* Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale.
* Riconoscere le nuove tendenze di mercato.
* Collocare le proposte gastronomiche all’interno dei diversi momenti/contesti ristorativi.
* Effettuare il servizio ristorante .
* Applicare metodi e tecniche di lavorazione delle materie prime.
* Applicare criteri di selezione delle materie prime
* Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere.
* Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione.
* Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé).
* Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate.
* Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura.
* Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.
* Produrre impasti lievitati secondo le diverse varianti di composizione.
* Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali
* Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza
* Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni
* Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto
* Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali
* 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
* Normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.
* Modelli di organizzazione della brigata anche in relazione al ruolo rivestito.
* Moduli di acquisto e stoccaggio materiale
* Format di stesura di una ricetta.
* Elementi di ergonomia.
* Tecniche e tecnologie del settore gastronomico- ristorativo.
* Concetto di evoluzione tecnica e tecnologica nei processi di lavorazione/cottura.
* Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati.
* Sistemi di conduzione del calore in relazione alla tecnica utilizzata.
* Metodi di scelta di attrezzature utensili e macchinari in relazione al risultato atteso.
* Il sistema HACCP.
* Sistemi e tecniche/tecnologie di cottura a risparmio energetico.
* Alimenti e produzioni di prodotti locali.
* Concetto di filiera lunga e di filiera corta.
* Ingredienti/alimenti prodotti tenendo conto della sostenibilità ambientale.
* La cucina del riuso.
* La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale.
* Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti.
* Procedure di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari.
* Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti.
* Tecniche di controllo e analisi organolettica degli alimenti.
* Tecniche, materiali e macchinari utili alla conservazione.
* Elementi di gestione delle giacenze.
* Classificazione dei prodotti alimentari.
* Prodotti enogastronomici.
* Tecniche di preparazione e di cottura degli alimenti.
* Tipologie di taglio delle materie prime crude e cotte. Tipologie di impasti di base.
* Tecniche di cottura tradizionali e innovative.
* Tipologie di dessert.
* Processi di farcitura e decorazione.
* Tecniche di pasticceria e arte bianca adatti alla ristorazione.
* Caratteristiche nutrizionali delle materie prime.
* Piatti e prodotti della cucina regionale e italiana.
* Metodi di valorizzazione del prodotto.
* Tecniche di presentazione del piatto/prodotto
* Processi di impasto e preparazione prodotti da forno e pizzeria.
* Processo di farcitura e cottura prodotti di pizzeria.
* Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti.
* Tecniche di redazione della ricetta.
* Tecniche e criteri di elaborazione del menù.
* Organizzazione e funzionamento del reparto cucina.
* Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici.
* Tecniche di servizio e impiattamento.
* Concetto di stagionalità.
* Tipologie di menu in relazione al sistema d’offerta.
* Elementi di innovazione e di tendenza del mondo ristorativo.
* Procedure di valutazione/autovalutazione dei risultati raggiunti.
* Criteri di valorizzazione della stagionalità nella preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari.
* Elementi di gastronomia.
* Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi.
* Standard di qualità dei prodotti alimentari.
* Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina.
* Utensili e attrezzature per la preparazione e cottura dei cibi.
* Tecniche di pasticceria.
* Tecniche di preparazione impasti lievitati.
* Criteri di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari nel rispetto della sostenibilità ambientale.
* Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione
* Piattaforme software e applicazioni per l’elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud
* Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici
* Software specifico di settore
 |