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’ambiente  Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni  Esercitare 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 atteso  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  Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie  Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti  Preparare 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 ricevuto  Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni  Esercitare 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 |