

# Programmazione CLASSE Prima

## SERVIZI ENOGASTRONOMICI (biennio comune)

### NUCLEI FONDANTI DELLA MATERIA

#### Laboratorio Enogastronomia Settore Cucina

#### CONOSCENZE

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
- Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.
- Elementi di deontologia professionale.
- Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.
- • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
- • Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.

#### COMPETENZE

1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
2. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere;
3. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

#### ABILITA'

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.