

Istituto per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

I.I.S. CESTARI-RIGHI-SANDONA'

ISTRUZIONE TECNICA e PROFESSIONALE

Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE) • tel. 0414967600 - fax. 0414967733



PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE- CUCINA

PRIMO BIENNIO

Competenze individuate secondo decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE PRIMO BIENNIO- ENOGASTRONOMIA

	ABILITA'*	CONOSCENZE*
	<ul style="list-style-type: none">➤ 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.	<ul style="list-style-type: none">➤ 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.➤
	<ul style="list-style-type: none">➤ Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.➤ Principali tecniche di contorni, uova e primi. Tecniche di base di pasticceria.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Distinguere i prodotti tipici e i piatti del territorio in cui si opera ➤ Distinguere il menu dalla carta 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera ➤ I principali tipi di menu e successione dei piatti.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria ➤ Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecniche di base di cucina e e principali tecniche di cottura ➤ Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti ➤ Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme

CLASSE PRIMA

CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA

<i>MODULO</i>	<i>Conoscenze essenziali (contenuti)</i>
<u>MODULO 1:</u>	<p>Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie.</p> <p>Il personale di cucina: gerarchia figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), Organizzazione e organigramma di una brigata,</p> <p>I rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento)</p> <p>L'etica professionale.</p>
<u>MODULO 2:</u>	<p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale</p> <p>L'igiene del personale di cucina.</p> <p>L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura).</p> <p>Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'haccp.</p> <p>Prevenzione antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>

	<p>Il reparto di cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino.</p> <p>Le attrezzature (per la preparazione, cottura e la finitura).</p> <p>Gli utensili di cucina.</p> <p>Attività di laboratorio - ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base.</p>
<u>MODULO: 3</u>	<p>I Principali Sistemi di Cottura.</p> <p>Gli Ortaggi</p> <p>I Legumi.</p> <p>Le Erbe Aromatiche.</p> <p>I Condimenti Vegetali e Animali</p> <p>La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.</p>
<u>MODULO: 4</u>	<p>I Fondi di Cottura</p> <p>Le Salse di Base.</p> <p>I Farinacei Riso, pasta, (tecniche e ricette di base).</p> <p>Le uova (uso e ricette di base).</p> <p>La pasticceria di Base</p>

CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA

CLASSE SECONDA

<i>MODULO</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>CONTENUTI</i>
<u>MODULO 1:</u>	<p>COMPETENZA N° 1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>COMPETENZA N° 5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso .</p> <p>L'igiene: concetto di igiene, l'igiene del personale di cucina.</p> <p>L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura).</p> <p>Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie.</p> <p>Il reparto di cucina: Principali caratteristiche costruttive dei locali, suddivisione in reparti, il magazzino.</p> <p>La cucina nelle diverse strutture organizzative</p> <p>Approfondimento dell'HACCP.</p>

<p><u>MODULO 2:</u></p>	<p>COMPETENZA N. 3 Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, con i colleghi utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento .</p> <p>COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Il menu: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata I diversi tipi di menu (fisso e à la carte); Principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menu. Tecniche e ricette di base Primi piatti <u>Riso, pasta, crespelle e gnocchi</u></p>
<p><u>MODULO: 3</u></p>	<p>COMPETENZA N. 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>COMPETENZA N.4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>I Principali Sistemi di Cottura. I Fondi di Cottura e le Salse di Base. La carne INTRODUZIONE (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le Carni Bianche, Rosse e Alternative. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale. Principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio.</p>
<p><u>MODULO: 4</u></p>	<p>COMPETENZA N. 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>COMPETENZA N.4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>N.B. in questo modulo deve essere contemplato uno periodo di stage di DUE settimane in modalità Alternanza Scuola Lavoro.</p>	<p>Il piatto: stesura di una ricetta La ricetta originaria e le possibili varianti Catalogazione di ricette, Come leggere una ricetta Le uova (uso e ricette di base) Gli Ingredienti della Pasticceria di base. La pasticceria (creme, salse e impasti di base).</p>

SECONDO BIENNIO (DPR 15 Marzo 2010 n.87)

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE **Secondo biennio – ENOGASTRONOMIA (DPR 15 Marzo 2010 n.87)**

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un <i>menu</i>	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Elaborare <i>menu</i> in relazione alla necessità dietologiche e nutrizionali della clientela	Criteri di elaborazioni di <i>menu e carte</i> . Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Progettare un catalogo di <i>menu</i> , rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare <i>menu e carte</i> , in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Calcolare i costi di produzione specifici del settore. Classificare gli alimenti in base alla qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost)	Costi di produzione del settore cucina. Programmazione e organizzazione della produzione.
7. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.	Organizzazione del personale del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.

quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Tecniche di cucina.
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Produrre impasti di base, creme farce di base, torte e dolci al cucchiaino. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	Tecniche di pasticceria. Software di settore.

CLASSE TERZA

CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA

MODULO	COMPETENZE PROFESSIONALI	CONTENUTI
<u>MODULO 1:</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera 2. . Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. ✓ L'imprenditore e l'impresa. ✓ Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva ✓ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche. ✓ Legislazione di settore. ✓ Tecnica professionale enogastronomica ✓ Legislazione alimentare. ✓ Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia ✓ La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. ✓ Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.
<u>MODULO 2:</u>	COMPETENZA N° 7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	<ul style="list-style-type: none"> ✓ I sistemi e le tecniche di cottura tradizionali e innovativi. ✓ La cucina del territorio, regionale, nazionale e internazionale. ✓ Il dessert e le preparazioni di base d pasticceria
<u>MODULO: 3</u>	COMPETENZA N° 5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. COMPETENZA N° 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le carni da macello ✓ I prodotti ittici ✓ I cereali ✓ Il latte e derivati ✓ Le uova ✓ Gli ortaggi ✓ I legumi

	N.B. in questo modulo deve essere contemplato uno periodo di stage di DUE settimane in modalità Alternanza Scuola Lavoro.	
<u>MODULO: 4</u>	COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole ed eccezioni nel settore di riferimento. ✓ La politica degli acquisti ✓ La gestione del magazzino ✓ Lo stoccaggio delle merci ✓ Le funzioni dell'economato ✓ I rapporti funzionali tra l'economato ed settore di riferimento

CLASSE QUARTA

CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA

MODULO	COMPETENZE PROFESSIONALI	CONTENUTI
<u>MODULO 1:</u>	<p>Competenza N° 1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Competenza N° 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenza N° 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche. ✓ Evoluzione della ristorazione, tendenze gastronomiche attuali. ✓ Legislazione di settore. ✓ Tecnica professionale enogastronomica ✓ Modalità fisiche di trasmissione del calore ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. ✓ Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche ✓ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti,
<u>MODULO 2:</u>	<p>Competenza N° 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenza N° 4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lessico professionale. ✓ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. ✓ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero. ✓ Tecnica di stesura delle ricette ✓ Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia.

	<p>Competenza N°6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. ✓ Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. ✓ Il cibo come alimento e prodotto culturale. ✓ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. ✓ Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue
<u>MODULO: 3</u>	<p>Competenza N°2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Competenza N°4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Competenza N°10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il cibo come alimento e prodotto culturale. ✓ I marchi di tutela del prodotto alimentare: DOP e IGP. ✓ Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. ✓ L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali e nazionali. ✓ Le tecniche di conservazione degli alimenti ✓ Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti ✓ Modalità fisiche di trasmissione del calore ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. ✓ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. ✓ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria <p>Le decorazioni e la presentazione dei piatti</p>
		✓

MONOENNIO FINALE (DPR 15 Marzo 2010 n.87)

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE SECONDO BIENNIO- ENOGASTRONOMIA (DPR 15 Marzo 2010 n.87)

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
1. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Software di settore.

<p>2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p>	<p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Caratteristiche dei prodotti del territorio.</p>
<p>3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Simulare un piano HACCP Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</p>	<p>Sistema HACCP Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>
<p>4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Programmare il servizio in base ai mezzi, spazi e strumenti a disposizione. Simulare eventi di catering e banqueting.</p>	<p>Tecniche di catering e banqueting.</p>
<p>5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>	<p>Tipologie di intolleranze alimentari. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva</p>
<p>6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Elaborare <i>menu</i> in relazione alla necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</p>	<p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p>
<p>8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>Produrre impasti di base, creme farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</p>	<p>Tecniche di pasticceria. Software di settore.</p>

CLASSE QUINTA

CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA

<u>MODULI</u>	COMPETENZE PROFESSIONALI	CONTENUTI
<u>MODULO 1:</u>	<p>COMPETENZA N°1 <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</i></p> <p>COMPETENZA N° 2 <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il sistema qualità nel settore ristorativo. ➤ Il ristoratore come parte integrante della filiera alimentare. ➤ Tecniche di lavorazione per cucina differita. ➤ Il buffet, il cocktail party e il coffee break. ➤ Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto e della cucina di assemblaggio. ➤ Il catering e il banqueting. ➤ Utilizzo della modulistica e dei software in cucina.
<u>MODULO 2:</u>	<p>COMPETENZA N°3 <i>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</i></p> <p>COMPETENZA N°4 <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria del territorio. ✓ Storia dell'alimentazione e dei principali piatti tradizionali. ✓ Conoscere i vari tipi di cottura per scegliere quelli più adeguati alle esigenze della clientela. ✓ La costruzione del menu utilizzando le diverse cotture. ✓ La scheda piatto ✓ Il cibo come alimento e prodotto culturale. ✓ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.
<u>MODULO 3:</u>	<p>COMPETENZA N°5 <i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il sistema HACCP ✓ La sicurezza igienica degli alimenti. ✓ I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento ✓ L'applicazione dell'HACCP ✓ Il Piano di Autocontrollo.
<u>MODULO 4:</u>	<p>COMPETENZA N°6 <i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pianificazione del lavoro di cucina: preparazioni basi, preparazioni periodiche, preparazioni giornaliere. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. ✓ Produzione per regole e non per eccezioni

<p><u>MODULO 5:</u></p>	<p>COMPETENZA N° 10</p> <p><i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pianificazione del lavoro di cucina: preparazioni basi, preparazioni periodiche, preparazioni giornaliere. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. ✓ Produzione per regole e non per eccezioni. ✓ I menu ciclici e rotativi nella ristorazione tradizionale, commerciale ed industriale.
<p><u>MODULO 6:</u></p>	<p>COMPETENZA N° 9</p> <p><i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</i></p> <p>COMPETENZA N° 8</p> <p><i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le esigenze nutrizionali della clientela. ✓ Costruzione del menu considerando le principali condizioni patologiche. ✓ Le intolleranze e disturbi alimentari. ✓ Stili alimentari particolari. ✓ Regimi alimentari speciali
<p><u>MODULO 7:</u></p>	<p>COMPETENZA N° 7</p> <p><i>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i prodotti del territorio per presentarli e valorizzarli. ✓ I prodotti tipici regionali. ✓ Marchi di qualità regionali. ✓ Presidi Slow-Food.