

PROGETTO FORMATIVO – I.P.S.S.A.R. “ G. Giolitti “- Mondovì CN scuola coordinata “G.Donadio”- Dronero CN
SPECIALIZZAZIONE ARTE BIANCA

Conoscenze e abilità acquisite nel corso dell'anno scolastico

Classe I Ore settimanali di lezione n. 3

CONOSCENZE

- conosce l'organizzazione del laboratorio e il personale che ne fa parte
- conosce le principali attrezzature e dotazioni del laboratorio
- conosce l'importanza del tenere ordinato il proprio posto di lavoro
- conosce gli impasti di base come frolla, sfoglia, choux e pan di Spagna e le creme base con relative semplici lavorazioni
- conosce l'importanza dell'igiene nell'ambiente pasticceria e nelle lavorazioni

ABILITA'

- sa preparare la linea per le diverse preparazioni di base
- sa utilizzare i macchinari con il supporto del personale tecnico. Sa utilizzare l'utensileria minuta.

Classe II Ore settimanali di lezione n. 3

CONOSCENZE

- conosce tutte le materie prime.
- conosce le caratteristiche e l'utilizzo del cioccolato nonché il temperaggio.

ABILITA'

- sa utilizzare le principali attrezzature e dotazioni per realizzare le preparazioni di base
- sa tenere ordinato il proprio posto di lavoro
- sa realizzare biscotteria secca e fresca di vario genere, torte da forno e lavorazioni con le basi già trattate nel 1° anno.

Classi III Ore settimanali di lezione n. 15

CONOSCENZE

- conosce i principali componenti nutrizionali (grassi, zuccheri, proteine,...) degli alimenti
- conosce le principali lavorazioni di panificazione
- conosce i prodotti lievitati dolci e salati
- conosce le caratteristiche del lievito madre

ABILITA'

- sa collocarsi all'interno dell'organizzazione e conosce le funzioni tecnico-professionali dei vari componenti
- sa sviluppare e realizzare dolci tradizionali, classici e moderni
- ha raggiunto un minimo livello di autonomia operativa
- sa applicare le norme igieniche nella lavorazione degli alimenti
- sa realizzare preparazioni di pasticceria d'albergo

per l'istituto
il Dirigente Scolastico prof. Fulvio Romano