

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

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 le cotture di base di alcuni tipi di carne bianca e rossa con relativi tempi di cottura
- conosce l'importanza dell'igiene nell'ambiente di cucina e nelle lavorazioni

ABILITA'

- sa pulire le verdure e approntarle nelle principali forme
- sa tritare al coltello

Classe II Ore settimanali di lezione n. 3

CONOSCENZE

- conosce le cotture di base di carni e uova con i relativi tempi di cottura
- conosce l'utilizzo di farina, latte e grassi e oli

ABILITA'

- sa utilizzare le principali attrezzature e dotazioni per realizzare le preparazioni di base
- sa tenere ordinato il proprio posto di lavoro
- sa realizzare le principali cotture di base relative a paste fresche e secche e riso
- sa realizzare le principali cotture di base relative a carni bianche e rosse e alcuni tipi di pesci di acqua dolce
- sa realizzare le principali cotture delle verdure

curriculum a maggiore contenuto professionale Laboratorio di Cucina, Sala-Bar e Ricevimento, Inglese, Francese

Classi III Ore settimanali di lezione n. 18

CONOSCENZE

- conosce i principali componenti nutrizionali (grassi, zuccheri, proteine,...)degli alimenti

ABILITA'

- sa costruire semplici menu tenendo conto del tipo di cucina (locale, nazionale, internazionale)
- sa collocarsi all'interno dell'organizzazione e conosce le funzioni tecnico-professionali dei vari componenti
- sa sviluppare e realizzare piatti della cucina locale, nazionale, internazionale
- sa sviluppare le basi di pasticceria e realizzare preparazioni di pasticceria d'albergo a pasticceria fine
- ha raggiunto un minimo livello di autonomia operativa
- sa applicare le norme igieniche nella lavorazione degli alimenti

curriculum a maggiore contenuto professionale Laboratorio di Ricevimento, Geografia Turistica, Trattamento Testi, Inglese, Francese

per l'istituto
il Dirigente Scolastico prof. Fulvio Romano