# ENOGASTRONOMIA - CUCINA

| COMPETENZE PCTO | Competenze di indirizzo referenziate al livello 4 del QNQ | ABILITA' collegate alle attività ADA | CONOSCENZE |
|---|---|---|---|
| 1 | Ind01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivial le alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento, anche promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche" | 3. Preparazione preliminare delle materie prime<br>4. Cottura degli alimenti(pietanze e dolci): 4.1 preparazione di semilavorati; 4.2 cotture miste; 4.3 a secco; 4.4 in grasso, in acqua<br>5.Decorazione di piatti e vassoi<br>8.Conservazione adeguata dei pani di pasta in fase di lievitazione<br>9.Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati<br>10.Manipolazione del disco di pasta per il conferimento delle dimensioni opportune (in larghezza e spessore) 11. Cottura della pizza sulla base del forno a disposizione (elettrico/a legna)<br>12.Preparazioni base di pasta frolla,pasta sfoglia e lievitati<br>13. Formatura basi pasta frolla/mignon (o bigné), pasta sfoglia e lievitati<br>14. Lievitazione impasti base<br>15. Conservazione impasti e creme di farcitura<br>16. Cottura e raffredamento basi, prodotti lievitati, biscotti<br>17. Preparare panna, creme, salse, gelatine, marmellate di frutta per guarnizioni/decorazioni di dolci<br>18.Assemblaggio e decorazioni di torte e mignon<br>19.Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato<br>20. Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta) | Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione<br>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera<br>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza |
| 2 | Ind03 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici e intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro | 1. Controllo delle materie prime<br>2. Controllo dello stato delle attrezzature di cucina<br>6. Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo<br>7. Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari | Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)<br>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente |
| 3 | Ind04 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati | 3. Preparazione preliminare delle materie prime 4. Cottura degli alimenti(pietanze e dolci)<br>12.Preparazioni base di pasta frolla,pasta sfoglia e lievitati<br>17. Preparare panna, creme, salse, gelatine, marmellate di frutta per guarnizioni/decorazioni di dolci<br>19.Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato | Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi ( certificazioni,stagionalità, prosimità, ecosostenibilità)<br>Gli stili alimentari e le diete moderne<br>Principi di ecoturismo ed elementi di eco-gastronomia<br>Tecniche per ridurre lo spreco<br>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari |