|  |  |
| --- | --- |
| ANNO SCOLASTICO | 2018/2019 |
| DISCIPLINA | Tecnica e pratica operativa di cucina  Articolazione sala e vendita |
| CLASSE | V B |
| DOCENTE | Marcello Petrolo |
| TESTO ADOTTATO | SARO CHEF |

**PROGRAMMA SVOLTO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| La sicurezza in cucina  I rischi per la salute nel settore ristorativo  L’igiene professionale in cucina Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature  La sicurezza degli alimenti e l’HACCP  L’applicazione dell’HACCP | **Rispettare le direttive per la sicurezza sul lavoro**  **Individuare e prevenire i rischi** | APPLICARE LE NORMATIVE  VIGENTI IN MATERIA  DI SALUTE E SICUREZZA SUL  LAVORO  TENERE UN COMPORTAMENTO ADEGUATO E  RESPONSABILE SUL POSTO DI  LAVORO |
| **UNITA’2: “I PRODOTTI ALIMENTARI”** | | |
| La filiera e il mercato dei prodotti alimentari  I prodotti a denominazione d’origine e i prodotti tradizionali  Alimenti OGM  Alimenti dietetici e funzionali  Le etichette alimentari | **Classificare gli alimenti sceglierli e utilizzarli**  **Valutare le qualità organolettiche degli alimenti**  **Riconoscere i diversi marchi di qualità** | CONOSCERE CONTROLLARE E UTILIZZARE GLI  ALIMENTI VALORIZZARE I  PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DI QUALITA’ |
| **UNITA’ 3 “ LE PORTATE “** |  |  |
| Gli antipasti  Gli antipasti freddi  Gli antipasti caldi  Le minestre in brodo  Le minestre asciutte  I secondi di pesce  I secondi di carne  I contorni  Le insalate e i tagli delle verdure  I dessert | **Distinguere i diversi tipi di antipasti**  **Distinguere i diversi tipi di dessert**  **Elaborare le diverse portate rispecchiando le tradizioni tipiche del territorio** | Riconoscere la classificazione delle  portate  Saper elaborare alcune portale nella  cucina alla lampada |
| **UNITA’ 4 I PRODOTTI DELL’ARTE BIANCA** |  |  |
| La pasticceria  La pasticceria per la piccola colazione  I dessert per la grande colazione  Il servizio pomeridiano e i dessert per la cena  La pasticceria per servizi di catering e banqueting | **Comprendere le diverse tipologie di pasticceria**  **Distinguere la pasticceria per la piccola colazione e per la grande colazione** | Riconoscere le diverse tipologie di  pasticceria  Riconoscere la pasticceria per la piccola colazione e per la grande colazione  Saper organizzare un servizio a finger  food di dessert |

Gli strumenti di lavoro sono stati il libro di testo e il laboratorio di cucina.

Il metodo di lavoro ha comportato lezioni frontali in classe con spiegazione dal libro.

Le verifiche e le valutazioni sono state articolate da interrogazioni.

Prof. Marcello Petrolo