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

**PROGRAMMA SVOLTO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| La sicurezza in cucinaI rischi per la salute nel settore ristorativoL’igiene professionale in cucina Pulizia e sanificazione di locali e attrezzatureLa sicurezza degli alimenti e l’HACCPL’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 alimentariI prodotti a denominazione d’origine e i prodotti tradizionaliAlimenti OGMAlimenti dietetici e funzionaliLe 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 antipastiGli antipasti freddiGli antipasti caldiLe minestre in brodoLe minestre asciutteI secondi di pesceI secondi di carneI contorniLe insalate e i tagli delle verdureI 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 portateSaper elaborare alcune portale nellacucina alla lampada |
| **UNITA’ 4 I PRODOTTI DELL’ARTE BIANCA** |  |  |
| La pasticceriaLa pasticceria per la piccola colazioneI dessert per la grande colazioneIl servizio pomeridiano e i dessert per la cenaLa 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 pasticceriaRiconoscere la pasticceria per la piccola colazione e per la grande colazioneSaper 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