

CLASSE QUARTA CURVATURA CUCINA- PROFILO CUOCO TECNOLOGO

CLASSE QUARTA CURVATURA CUCINA-OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI PROFILO PASTICCIERE

CLASSE QUARTA CURVATURA SALA-BAR E VENDITA - PROFILO BARTENDER

NUCLEI TEMATICI (1-6-8) FOCUS 1 CLIENTE:ESIGENZE E ASPETTATIVE						
UDA N.1 “ALIMENTAZIONE E SALUTE”						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie (LIVELLO QNQ 3/4)	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell’ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	n.4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo	n.4 Bisogni di energia e nutrienti Valutazione dello stato nutrizionale	Da definire nel consiglio di classe

NUCLEO TEMATICO (2) FOCUS 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO						
UDA N.2 “VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI”						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie (LIVELLO QNQ 3/4)	Conoscenze	Periodo (mesi)

SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	n.5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	n.5 Principi di scienze e tecnologie alimentari (applicate ai prodotti dolciari e di panificazione). L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto Fisiologia dell'apparato digerente	Da definire nel consiglio di classe
--------------------------------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------

NUCLEO TEMATICO (3/4) FOCUS 3 CULTURA DELLA QUALITA' E SICUREZZA						
UDA N.3 "QUALITA' ALIMENTARI"						
Insegnamento/ UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie (LIVELLO QNQ 3/4)	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	N.1: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo	N.1 Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.	Da definire nel consiglio di classe

				adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento		
--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------	--	--