

CLASSE TERZA CURVATURA CUCINA- PROFILO CUOCO TECNOLOGO

CLASSE TERZA CURVATURA CUCINA-OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI PROFILO PASTICCIERE

CLASSE TERZA CURVATURA SALA-BAR E VENDITA - PROFILO BARTENDER

NUCLEO TEMATICO (1/6/8) FOCUS 1 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE						
UDA N.1“I PRODOTTI A TUTELA DELLA SALUTE E DELL’AMBIENTE”						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie (LIVELLO QNQ 3)	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.2: Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	n.2 Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento (i prodotti animali, vegetali e accessori)	Da definire nel consiglio di classe

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

	mono disciplinare)					
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIO NI MULTIMEDIAL E E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	N.3-4 n.3 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. n.4 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	n.3 Le etichette dei prodotti agroalimentari Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) n.4 Alimenti e alimentazione Alimentazione nella ristorazione Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità)	Da definire nel consiglio di classe

NUCLEO TEMATICO (5/7) FOCUS 4 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO						
UDA N.3 "IL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE "						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse,	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie	Conoscenze	Periodo (mesi)

	mono disciplinare)			(LIVELLO QNQ 3)		
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	N.11 Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	n.11 Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di Denominazione di origine (d.o.). Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.	Da definire nel consiglio di classe