

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 produttivi e alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento, anche promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche"	3. Preparazione preliminare delle materie prime 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 5. Decorazione di piatti e vassoi 8. Conservazione adeguata dei pani di pasta in fase di lievitazione 9. Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati 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) 12. Preparazioni base di pasta frolla, pasta sfoglia e lievitati 13. Formatura basi pasta frolla/mignon (o bigné), pasta sfoglia e lievitati 14. Lievitazione impasti base 15. Conservazione impasti e creme di farcitura 16. Cottura e raffreddamento basi, prodotti lievitati, biscotti 17. Preparare panna, creme, salse, gelatine, marmellate di frutta per guarnizioni/decorazioni di dolci 18. Assemblaggio e decorazioni di torte e mignon 19. Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato 20. Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)	Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera 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 2. Controllo dello stato delle attrezzature di cucina 6. Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo 7. Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) 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 Cottura degli alimenti (pietanze e dolci) 12. Preparazioni base di pasta frolla, pasta sfoglia e lievitati 17. Preparare panna, creme, salse, gelatine, marmellate di frutta per guarnizioni/decorazioni di dolci 19. Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato	4. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità) Gli stili alimentari e le diete moderne Principi di ecoturismo ed elementi di eco-gastronomia Tecniche per ridurre lo spreco Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari