

NOME ISTITUZIONE SCOLASTICA

Periodo di svolgimento delle attività di PCTO dal... al....

alunno	Cognome	Nome
	Azienda	Tutor aziendale

ADA.23.01.03 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

Codice	ATTIVITÀ	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no	OSSERVAZIONE	si/no
1	Controllo delle materie prime	Esegue operazioni, su indicazione del tutor, di controllo e stoccaggio di prodotti freschi e confezionati, di verifica dell'integrità degli imballaggi alla consegna delle merci		Esegue, su indicazione del tutor, operazioni di controllo dell'efficienza delle attrezzature di refrigerazione e congelamento e segnala eventuali criticità					
2	Controllo dello stato delle attrezzature di cucina	Effettua le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.		Esegue la manutenzione periodica delle attrezzature da cucina (es. disincrostazione dei forni, pulizia delle pareti interne e delle griglie dei frigoriferi, aggiunta di sale e disincrostazione della lavastoviglie, pulizia delle cappe aspiranti) al fine di mantenerle efficienti.		Realizza le operazioni periodiche di mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di cucina (es. pulizia a fondo dei pavimenti a mano o con macchine industriali, lavaggio delle pareti lavabili e delle celle refrigerate, disincrostazione di lavelli, vasche e rubinetterie, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).			
3	Preparazione preliminare delle materie prime	Preleva i quantitativi di materie prime necessari alla produzione programmata (la ricetta) verificando le caratteristiche dei prodotti selezionati (dimensione, colore, consistenza, odore...) e compilando i buoni di prelevamento delle materie prime secondo le indicazioni dello chef di cucina /chef di partita		Applica, con supervisione, alle verdure tagli di 1° livello (a fette, a rondelle, ad anelli), 2° livello (bastoncini, fiammiferi, julienne, chiffonade) e 3° livello (matignon, mirepoix, paesana, macedonia e brunoise)		Riduce, con supervisione, la carne a cubetti (spiedini o spezzatini), a fettine da pezzi a muscolo unico (controfiletto di manzo, lombata di maiale), tessuto sovrapposto (fesa di tacchino, noce di vitello, scamone di manzo) o con osso (costata di manzo, nodino di vitello, braciola di maiale, costicine d'agnello) e tritata (ragù, hamburger, tartare); priva delle ossa interne volatili e piccoli mammiferi (conigli) in vista della cottura		Elimina pinne, squame e viscere da pesci e parti non edibili da molluschi e piccoli crostacei; seziona pesci di medie (rombi e salmone) e grandi (es. pesce spada, tonno) in darne o tranci; ricava filetti regolari da pesci, secondo le indicazioni dello chef di cucina /chef di partita per preparazioni con pesci crudi: abbattimento per i tempi previsti HACCP	
4	COTTURA degli alimenti: Preparazione dei semilavorati	Prepara impasti per realizzare pasta fresca ripiena e non (es. tagliatelle, trofie, maltagliati, ravioli, tortellini), gnocchi freschi ripieni e non (es. con impasto di patate, di zucca, di spinaci, con pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci), pani, grissini e dolci		Prepara roux, fondi, salse base e composte per realizzare cibi salati (es. besciamella, al pomodoro, bolognese, amatriciana, carbonara...) nonché creme, bagne, salse e glasse per farcire, coprire, accompagnare o decorare i dolci (es. crema pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica)					
4.1	COTTURA degli alimenti : cotture miste	Stufa e brasa alimenti con grado di cottura facile da determinare visivamente o tempisticamente		Stufa e brasa alimenti, mantenendo le proprietà organolettiche (es. compattezza delle carni del pollo, consistenza delle verdure ecc)					

4.2	COTTURA degli alimenti : cotture a secco	Con parametri definiti: effettua con supervisione cotture di alimenti che prevedono parametri determinabili visivamente (gratinatura: verdure, lasagne; al forno: patate, pesci da porzione, pane; allo spiedo carni di piccole dimensioni: galletto, pollo, quaglie) e cotture veloci.		Regolando i parametri di cottura con strumenti specifici: effettua con supervisione cotture regolando i parametri in base alle pezzature del prodotto con controllo al cuore della temperatura di cottura (es. branzino al sale, prosciutto in crosta, filetto in crosta; filetto di manzo).				
4.3	COTTURA degli alimenti : cotture in grasso	Con parametri definiti: effettua con supervisione cotture di alimenti di piccole dimensioni caratterizzate da esecuzione rapida (es. verdure)		Regolando i parametri di cottura: effettua con supervisione cotture di alimenti, freschi e congelati, con procedimento a più fasi (al salto: scaloppina ai funghi) o di dimensioni grandi (al salto: sogliola alla mugnaia) a bassa temperatura (confit: anatra)				
4.4	COTTURA degli alimenti : cotture in acqua	Con parametri definiti: effettua con supervisione cotture che prevedono temperature e tempistiche specifiche e parametri valutativi facili da determinare visivamente (bollire: pasta secca, patate, carote, piselli; sbianchire: tuberi e ortaggi; al vapore: patate, carote e piselli).		Regolando i parametri di cottura: effettua con supervisione cotture regolando i parametri tecnici in funzione della pezzatura (bollire: pollo, girello, muscolo, cefalopodi, orata, branzino, trota; al vapore: rombo, scampi) o di temperature specifiche (a bagnomaria: salsa olandese, crema zabaione).				
5	Decorazione di piatti e vassoi	Preleva le adeguate quantità di cibo pro capite disponendo le pietanze in piatti e rispettando le regole standard di impiattamento		Impiattamento: Distribuisce i cibi nei piatti secondo le indicazioni dello chef di cucina /chef di partita, riguardo a equilibrio cromatico, dimensionale e di coerenza culinaria		Impiattamento: Distribuisce e realizza, su indicazione dello chef di cucina /chef di partita decorazione di piatti con componenti commestibili		
6	Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo	Realizza al termine dell'utilizzo la pulizia, la sanificazione e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature da cucina (es. coltelli, forchettoni, pinze, batticarne, spatole, pentole, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.		Compie alla fine di ogni ciclo di lavoro le operazioni di pulizia e sanificazione delle attrezzature da cucina utilizzate (es. fuochi, friggitrici, piastre di cottura, forni, brasiere, cuocipasta, affettatrici, tritacarne, macchina per la pasta, tirapasta) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle pulite.		Compie le operazioni giornaliere di riassetto, pulizia e sanificazioni degli ambienti e (pavimenti della cucina) e dei piani di lavoro (piani di appoggio e i lavelli), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare.		
7	Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	Conosce e rispetta i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza		Conosce e rispetta le procedure di controllo per la segnalazione della non conformità		Conosce e rispetta le procedure di controllo per predisporre e utilizzare in sicurezza attrezzature adeguate alla lavorazione delle diverse materie prime, semilavorati e prodotti finali in modo da evitare contaminazioni.		

ADA.23.01.03 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva

5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

8	Realizzazione e gestione dei processi di impastamento dei diversi prodotti lievitati (da ADA.02.02.06- Produzione artigianale di prodotti di panetteria)	Seleziona gli ingredienti per gli impasti e li aggiunge alle giuste temperature utilizzando il lievito di birra o lievito naturale		Produce diverse tipologie di pane caratterizzati da impasto indiretto con preimpasto e paste molli avendo cura di miscelare attentamente gli ingredienti e di impostare gli opportuni tempi lievitazione e cottura		Esegue mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti gluten free per le diverse tipologie di pane		
---	---	--	--	--	--	--	--	--

9	Conservazione adeguata dei pani di pasta in fase di lievitazione	Suddivide l'impasto in porzioni e dà loro forme idonee al prodotto che si vuole realizzare. Lascia maturare l'impasto con tempi adatti al tipo di farina, quantità e tipologia di lievito e del tipo di impasto, avendo cura di conservarlo in modo idoneo fino al momento dell'utilizzo.		Fa maturare l'impasto con tempi adatti al tipo di farina, quantità e tipologia di lievito e del tipo di impasto, avendo cura di conservarlo in modo idoneo fino al momento dell'utilizzo.				
10	Manipolazione del disco di pasta per il conferimento delle dimensioni opportune (in larghezza e spessore)	Pizza in teglia/ tonda: Stende l'impasto, avendo cura di spianarlo in modo uniforme e di mantenere l'altezza giusta rispetto al bordo in modo che non fuoriesca la farcitura in fase di cottura, lasciando lievitare, all'occorrenza, per il tempo necessario.		Calzone: Stende i panetti di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia italiana farcisce secondo ricetta e piega in due sigillando i bordi.		Pizza maxi o in pala: Stende i panetti di impasto in modo da formare il disco di grandi dimensioni (pizza maxi) o di forma rettangolare (pizza in pala o pizza al metro).		
11	Cottura della pizza sulla base del forno a disposizione (elettrico/a legna)	Accende il forno alla giusta temperatura rispettando le norme di sicurezza. Cuoce la pizza in forno elettrico o a gas.		Cuoce la pizza girandola più volte con l'apposita pala dopo aver portato il forno alla giusta temperatura e pulito il fondo prima di introdurre la pizza, sempre rispettando le norme di sicurezza, portando la pizza a cottura monitorando costantemente la temperatura del forno e il grado di cottura.		Aggiunge eventuali ingredienti durante o dopo la cottura (es. affettati o verdure crudi che non richiedono cottura o frutti di mare che richiedono una cottura ridotta).		
ADA.02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria								
12	Preparazioni base di pasta frolla, pasta sfoglia, paste montate e pasticceria mignon	Esegue mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di dolci di pasta frolla		Esegue mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di masse montate (pan di spagna, dolci arrotolati)		Esegue mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti nei dosaggi previsti per le diverse tipologie di dolci mignon (o bigné)		Esegue mediante impastatrici planetarie o parzialmente a mano la miscelazione e l'impasto degli ingredienti gluten free per le diverse tipologie di dolci
13	Formatura basi pasta frolla/mignon(o bigné)/pan di spagna, pasta sfoglia e lievitati	Esegue mediante macchinari la formatura delle basi (rettangoli, dischi) di pasta frolla, pasta per mignon (o bigné), pan di Spagna secondo le quantità e le dimensioni previste		Esegue mediante macchinari o a mano la formatura delle basi di pasta sfoglia da conservare e dei prodotti lievitati (brioche, panettoni)				
14	Lievitazione impasti base	Controlla i tempi di lievitazione sulla base delle ricette dei diversi prodotti, verificando anche visivamente lo stato del prodotto e controllando il mantenimento della temperatura prevista						
15	Conservazione impasti e creme di faritura	Provvede alla surgelazione delle basi di pasta ed allo stoccaggio delle stesse e delle creme per utilizzi successivi, verificando il mantenimento delle adeguate temperature previste (ambiente, +4°C, - 18°C)						
16	Cottura e raffreddamento basi, prodotti lievitati, biscotti	Esegue le operazioni di carico e scarico dei forni e controllare il processo di cottura (forni statici, rotativi, ventilati) verificando i parametri di tempo e temperatura secondo le ricette e le tipologie di prodotto da realizzare (basi, prodotti lievitati, biscotti), effettuando il controllo visivo del prodotto in cottura e controllandone il successivo raffreddamento						
17	Preparare panna, creme pasticcere, creme complesse, salse, gelatine marmellate di frutta per guarnizioni/decorazioni di dolci	Esegue con il montapanna la montatura della panna liquida verificando i parametri di tempo e velocità di lavoro del macchinario e controllando visivamente e al tatto aspetto e consistenza del prodotto		Lavora il cacao con altri componenti (es. pasta di nocciola, crema, panna) per preparare farciture e guarnizioni di dolci da forno				

18	Assemblaggio e decorazioni di torte e mignon	Compone le basi di pasta, le farciture e le decorazioni secondo le ricette predefinite, curando i tempi di eventuale scongelamento dei componenti pre-lavorati e conservati e di eventuale surgelazione o refrigerazione del prodotto finale							
da ADA.02.03.06- Produzione di gelati (*sperimentazione)									
19	Realizzazione delle miscele di base (gialla, bianca e frutta)	Realizza, secondo l' indicazione dello chef di cucina /chef di partita le miscele gialla bianca e frutta in relazione al gusto desiderato							
20	Individuazione delle materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato	Realizza, secondo l' indicazione dello chef di cucina /chef di partita, basi/ricette per gelato e conseguente pastorizzazione, maturazione e mantecatura alle opportune temperature							