

Programma ministeriale “Laboratorio settore cucina” BIENNIO INIZIALE

Obiettivi generali del biennio

A conclusione del biennio ad integrazione degli obiettivi indicati per il Laboratorio Sala Bar, lo studente deve dimostrare di:

- Conoscere il ristorante ed i suoi reparti, l'arredo, gli utensili, le attrezzature e gli interventi più comuni per provvedere alla sua pulizia e buona conservazione.
- Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti nel laboratorio di cucina e delle principali operazioni di preparazione e di cottura degli alimenti.
- Sapere collocarsi all'interno dell'organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni componente e il contributo che ogni figura professionale deve dare all'organizzazione generale del lavoro.
- Riconoscere le situazioni che si presentano in una cucina e che possono originare problemi relativi all'igiene e alla sicurezza delle persone.
- Raggiungere capacità di autodisciplina e di autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata.
- Avere acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione e nella presentazione delle pietanze.
- Avere relazioni non solo funzionali (prelievo, comande) con il reparto di sala e di economato, ma sapere stabilire con gli stessi rapporti di collaborazione e di interscambio.
- Avere conoscenze di base sulla storia e la merceologia degli alimenti presentati e dei relativi piatti realizzati.
- Sapere leggere, individuare gli elementi essenziali e realizzare una ricetta relativa ai piatti e agli alimenti studiati.
- Rilevare le influenze e le modificazioni che intervengono non solo nella lavorazione degli alimenti, ma altresì negli impasti, nell'uso di alcuni ingredienti e utensili, nell'introdurre il latte e l'acqua, nell'intervento delle diverse forme di combustione e a varie temperature.
- Sapere rilevare mediante osservazione diretta e degustazione le diversità di risultato ottenute per rapporti diversi degli ingredienti e per uso diverso del sale, dell'acqua, degli utensili e del fuoco.
- Potere analizzare e comprendere le proprie reazioni e posizioni rispetto alle varie situazioni di lavoro e di capacità umane e professionali che i settori Sala e Cucina richiedono in funzione delle eventuali esperienze di tirocinio che potrà fare tra il 2° e 3° anno e della scelta di qualifica che potrà fare.

Blocchi tematici

1° anno

- Il reparto di cucina (locali, attrezzature, utensili, settori, organizzazione dell'insieme). La cucina nelle diverse forme ristorative.
- Il personale di cucina: figure professionali, gerarchia, rapporti, etica professionale.
- Igiene della persona, degli utensili, delle attrezzature e dei locali.
- Prevenzione antinfortunistica.
- Ortaggi e legumi.
- Erbe aromatiche.
- Principali sistemi di cottura (prime conoscenze).
- Condimenti (vegetali e animali).
- Fondi di cottura e classificazione delle salse basi.
- Le minestre.
- Il riso.
- Cereali e farinacei: le paste.
- Il latte.
- Le uova.
- Le piccole colazioni.
- Gli ingredienti della pasticceria di base. La pasticceria elementare.
- Il piatto: la sua ricetta originaria e le sue variazioni.

2° anno

Continua lo studio e l'approfondimento dei seguenti blocchi tematici già avviati nel 1° anno:

- Il personale di cucina: rapporti tra i componenti della brigata, rapporti tra la brigata di cucina e la brigata di sala, rapporti tra i vari reparti.
- Principali sistemi di cottura.

- Il piatto: la sua ricetta originaria e le sue variazioni.

Nuovi blocchi tematici

- Le carni bianche e rosse e le carni alternative.
- Principali salse fredde e calde e loro varianti.
- Piatti tipici locali e regionali (principali).
- Alcuni importanti piatti nazionali.
- I primi piatti.
- I secondi piatti.
- I dessert.
- Il menu: strutturazione, composizione, variazioni.
- Guarnizioni e decorazione dei piatti e loro presentazione.
- Composizione base per dolci.
- Pasticceria tipica e classica.

Obiettivi didattici specifici

1° anno

- Distinguere all'interno di una brigata le varie figure professionali, i loro compiti e i rapporti gerarchici e funzionali che esistono tra i vari componenti.
- Identificare le diverse attrezzature e vari utensili e saperle usare correttamente.
- Sapere analizzare e controllare il proprio comportamento ed il proprio lavoro e coordinarlo con quello degli altri componenti della brigata.
- Organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro.
- Coordinare il proprio lavoro e quello della brigata di cucina con quello della brigata di sala.
- Sviluppare la cura e l'igiene personale, in correlazione con l'igiene nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature e degli utensili.
- Sapere leggere, individuare gli elementi essenziali e realizzare una ricetta relativa ai piatti e agli alimenti studiati.
- Conoscere i fondi di cottura, i condimenti e le salse basi e sapere indicare gli ingredienti e le operazioni necessarie per poterle realizzare.
- Sapere ricercare, raccogliere e stendere le ricette di piatti, presenti nella tradizione locale e che utilizzano i prodotti alimentari studiati nel corso del programma.
- Raccogliere, classificare e codificare le ricette dei piatti studiati e realizzati.
- Essere in grado di preparare, cuocere e confezionare i piatti base previsti dal programma in base alle ricette date.

2° anno

Riprendendo ed approfondendo abilità - competenze - atteggiamenti già proposti per il 1° anno, in questa fase successiva vengono proposte queste ulteriori abilità e competenze.

- Conoscere le principali salse fredde e calde, composte, regionali e nazionali che accompagnano i diversi piatti e sapere utilizzare le salse nelle due fondamentali funzioni di condimento e di accompagnamento/decorazione.
- Conoscere la classificazione delle carni e le caratteristiche che esse presentano se fresche, congelate e alterate e sapere compiere le fondamentali operazioni di preparazione degli animali da cortile e delle carni in genere.
- Individuazione di vari tagli di carne ricavabili dal vitello, manzo e suino.
- Saper evidenziare le carni alternative derivate da manzo, suino, vitello, volatili.
- Distinguere la selvaggina da pelo e da piuma, conoscendo il periodo più indicato per il loro utilizzo e i vari modi di preparazione e di cottura.
- Classificare i piatti studiati e realizzati in antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni e dessert.
- Sapere comporre un menù utilizzando i piatti tradizionali della cucina locale e regionale.
- Varie denominazioni che ha il menù e diverse strutturazioni e composizioni che esso ha assunto nella storia della cucina e in rapporto alle varie situazioni sociali e ricorrenze nelle quali è inserito.
- Sperimentare la preparazione di menù rotativi che tengano conto della disponibilità degli alimenti legati all'andamento stagionale.
- Sapere compilare i buoni di prelevamento e dividere ed organizzare il lavoro all'interno dei singoli settori e dell'intera brigata di cucina.
- Sapere confezionare e presentare antipasti e dessert con guarnizioni e decorazioni adeguate e sapere scegliere l'utensileria più adatta allo scopo.
- Sapere giustificare almeno per alcuni principali piatti (antipasti, primi, secondi, contorni, dessert) i tipi di attrezzature e di utensili più adatti per ottenere il migliore risultato possibile nella cottura.
- Conservare ed utilizzare le giacenze ottenute relativamente ai piatti confezionati durante l'anno.

Attività-metodi -strumenti

1° anno

- Lezione frontale in aula con una certa frequenza, per presentare un nuovo tema di studio o l'esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.
Proiezione di diapositive, di filmati e di videocassette che illustrano le varie situazioni e prestazioni da conoscere e da acquisire nel processo di apprendimento.
Uso della lavagna luminosa.
- Attività dimostrative da parte del docente o degli allievi, esercitazioni pratiche vere e proprie in laboratorio.
- Lavori di ricerca in aula o in biblioteca.
- Visite di studio a strutture ristorative locali e della regione per verificare e confrontare attrezzature, metodi di servizio e per incontrare realmente le figure professionali nel settore di cucina.
- Interventi di esperti a scuola per chiarire eventuali temi di studio.
- Trascrizione delle esercitazioni e delle ricette studiate.
- Elaborazione di schemi, tabelle, schizzi che sintetizzano i temi fondamentali studiati.
- Disegni in scala che rappresentano laboratori di cucina e i possibili percorsi.
- Esercitazioni programmate per apprendere il coordinamento delle attività tra sala e cucina.

2° anno

Continua lo sviluppo e l'apprendimento delle attività con l'uso dei metodi e strumenti già indicati. Da aggiungere:

- Utilizzo della biblioteca e conoscenza e capacità di consultazione delle pubblicazioni più importanti, nonché dei periodici del settore e delle guide enogastronomiche.
- Ricerche su temi particolari, comuni a tutta la classe o differenziati per gruppi, in modo da verificare, confrontare e ampliare lo studio svolto con il docente in classe o in laboratorio.
- Utilizzo di schede di degustazione per le vivande e per i vini.
- Visita di studio ad un panificio, pasticceria o macelleria.
- Incontro con un rappresentante delle associazioni ristoratori e delle organizzazioni dei lavoratori per preparare l'esperienza del tirocinio estivo.
- Elaborazione di un progetto e di schede-guida che dovranno accompagnare l'allievo nella sua prima esperienza di formazione/lavoro in un'azienda ristorativa.

Verifiche-valutazioni

Prova d'ingresso per verificare le conoscenze, le competenze e le abilità che comunque l'allievo possiede ed ha acquisito nel corso degli studi fatti e con l'osservazione delle esperienze professionali raccolte o compiute anche in modo occasionale e saltuario nel corso della sua giovinezza e per orientare così l'organizzazione e la progressione del curriculum ed il tipo di approccio alla materia da proporre agli allievi.

Una verifica continua del processo di apprendimento sarà attivata al completamento di ciascun blocco tematico e sarà coerente con le relative attività svolte.

L'insegnante dovrà avvalersi di un ampio repertorio di stimoli onde ottenere una vasta gamma di tipi di risposta, al fine di raggiungere una conoscenza articolata del livello di competenze acquisito dall'allievo ed esprimere la valutazione.

Le modalità suggerite:

- schede di osservazione e controllo dell'esecuzione dei compiti assegnati;
- prove strutturate;
- colloqui;
- osservazioni sulle capacità comunicative;
- esame dei materiali elaborati nelle esercitazioni e in occasione di visite di studio, interventi di esperti, tirocini.

Saranno oggetto di particolare valutazione le relazioni strutturate sulle esperienze scuola-lavoro e sui viaggi di studio centrati su esperienze e visite professionali effettuati nel corso di studio.