

Programma ministeriale “Laboratorio settore cucina” TERZO ANNO

Obiettivi generali del 3° anno

- Sapere classificare i pesci d'acqua dolce e salata, i molluschi e i crostacei e indicare le stagioni più indicate per il loro impiego.
- Conoscere le situazioni in cui si concretano i rapporti tra reparto di cucina e reparto economato/magazzino, le modalità che regolano detti rapporti.
- Sapere costruire il costo di un piatto e di vari menu tipo, sia in rapporto agli alimenti usati che agli altri fattori che intervengono a determinare il prezzo praticato al cliente.
- Conoscere le diverse classificazioni di tipi di cucina e i fattori determinanti sui quali tali classificazioni vengono costruite.
- Sapere individuare i vari fattori che intervengono a determinare la costruzione di un menu.
- Sapere rilevare differenziazioni e rapporti tra la cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- Conoscere la distinzione tra piatto unico, menu fisso e menu alla carta.
- Sapere elencare i piatti che compongono un buffet freddo, un buffet caldo e un buffet misto e sapere realizzare una composizione pur semplice degli stessi nei tavoli di esposizione.
- Conoscere la pasticceria di base e poterla preparare e servire per i menu fissi e alla carta e per banchetti e buffet di dimensioni normali.

Blocchi tematici del 3° anno

Continua lo studio e l'approfondimento dei blocchi tematici generali già avviati nel 1° e nel 2° anno e in particolare:

- principali sistemi di cottura;
- il piatto: la sua ricetta originaria e le sue variazioni;
- piatti tipici locali e regionali e piatti nazionali;
- il menu: strutturazione, composizione, variazioni;
- guarnizioni, decorazioni e presentazione dei piatti.

Nuovi blocchi tematici

- I pesci, i crostacei e i molluschi.
- Rapporti con l'economato e il magazzino: prelievi e costi dei piatti e dei vari menu.
- Vari tipi di cucina e la costruzione dei menu in rapporto alla clientela.
- Alcuni principali piatti della cucina internazionale.
- La realizzazione di banchetti, buffet, cocktail-party.
- Elaborazione dei dolci e delle creme.
- La pasticceria fine.

Obiettivi didattici specifici del 3° anno

Riprendendo ed approfondendo abilità - competenze - atteggiamenti già proposti per il 1° e il 2° anno, in questa terza fase che porta allo sviluppo ed al raggiungimento delle abilità professionali di base, vengono proposte queste ulteriori abilità e competenze.

- Sapere preparare in diversi modi e tempi di cottura pesce che può servire per antipasti, primi piatti, per salse e composti, per secondi piatti.
- Valutare, in rapporto e collaborazione con l'economato, i costi delle derrate e conseguentemente il costo del piatto servito e del menu proposto al cliente.
- Calcolare i tempi di preparazione e di cottura di alcuni piatti principali e i tempi di consegna alla sala delle comande ricevute.
- Sapere presentare con cura e tranciare, anche in sala, di fronte ai clienti, carni e pesci.
- Scegliere dalla cucina internazionale alcuni piatti più richiesti e saperli realizzare.
- Sapere costruire dei menu che tengano conto delle esigenze dietetiche di una persona o di un gruppo, della disponibilità dei prodotti stagionali che offre la regione, di congelati, surgelati (precotti e semilavorati) che offre oggi l'industria agro alimentare.
- Sapere realizzare i vari piatti studiati e sperimentati nel corso degli studi con una certa autonomia.
- Sapere apportare alla ricetta originale tipica di un piatto rinomato delle variazioni personali dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.

Attività, metodi, strumenti

Da aggiungere a quelli del 1° e 2° anno:

- Esercitazioni diversi di servizi a menu fisso e alla carta con l'uso di buoni comanda di diverso tipo.
- Esercizi di calcolo costi con supporti cartacei e informatici.
- Utilizzo nelle esercitazioni pratiche e nelle lezioni frontali del contributo che ogni allievo, che ha fatto il tirocinio estivo, può dare (ricette, procedure, schede ecc.).
- Partecipazione programmata e preparata sul piano organizzativo e didattico a manifestazioni dirette a valorizzare prodotti tipici, piatti e menu della tradizione locale, strutture ristorative particolari (ville, strutture agrituristiche, padiglioni di mostre e della ristorazione collettiva ecc.) o a realizzare banchetti, buffet, cocktail-party di rilevante qualità e dimensione.
- Collaborazione di un esperto sommelier per l'abbinamento vini-piatti.
- Visite di studio a strutture ristorative diverse dal ristorante tradizionale (ristorazione collettiva, servizi di catering, fast-food, campeggi e villaggi, centri commerciali).
- Indagine nella zona di provenienza degli allievi sui vari locali di ristorazione che esistevano un tempo e sugli arredi e utensili che erano in uso, nonché sul tipo di servizio che veniva prevalentemente praticato.
- Presentazione di casistica di servizi, preparazioni ed arredi conosciuti nell'esperienza di tirocinio fatto durante l'estate precedente e discussione con il docente e con la classe.
- Realizzazione di un tirocinio di formazione lavoro di tre settimane circa in una struttura ristorativa della regione (vedi convenzioni - accordi tra Direzione Generale ed Enti - Organismi diversi) preparato in classe e guidato da un programma didattico e schede didattiche sui temi di studio-sperimentazione più rilevanti da utilizzare poi in classe in confronti, discussioni e verifiche.

Verifiche e 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.