

ISTITUTO SUPERIORE PER LE ARTI CULINARIE

MONTART

Via G. Garibaldi – 83025 Montoro Inferiore (Av)

PROGRAMMA CORSO FORMAZIONE STAGISTI

PROGETTAZIONE MODULARE

Premessa didattica – disciplinare

LIVELLI DI PARTENZA:	La progettazione tiene presente del livello di partenza dei partecipanti che sarà rilevato tramite colloqui e mediante la somministrazione di test d'ingresso. Tali test saranno strutturati in modo da poter verificare il livello culturale professionale di partenza.
-----------------------------	--

OBIETTIVI TRASVERSALI:	<ul style="list-style-type: none">▪ Ascoltare e comprendere i messaggi verbali▪ Accentuare lo spirito di collaborazione▪ Applicare principi, leggi, strutture e metodi▪ Acquisire un adeguato metodo di lavoro▪ Curare l'ordine e la pulizia della propria persona e delle proprie cose▪ Utilizzare e rispettare il materiale e gli strumenti di lavoro propri ed altrui.
-------------------------------	--

Obiettivi Formativi.

Il partecipante al corso dovrà maturare un pensiero produttivo e non ripetitivo, finalizzato allo sviluppo sia del movimento autonomo sul lavoro, sia della capacità organizzativa in una professione che impone la più stretta collaborazione fra i colleghi.

Dovrà acquisire un sistema tecnico – operativo ordinato e corretto; apprendere i contenuti teorici completi nei loro aspetti in modo duraturo; dovrà conoscere le tecniche di produzione e di servizio delle varie partite, il razionale uso delle più moderne attrezzature e le principali ricette della cucina territoriale, nazionale e internazionale.

Obiettivi minimi:

1. Conoscenza ed acquisizione delle norme comportamentali necessarie ad intraprendere la professione.
2. Abilità minima che gli consenta di lavorare con gli altri. E conoscenza dei ruoli della brigata di cucina.
3. Saper organizzare il proprio posto di lavoro.

4. Utilizzo della terminologia tecnica.
5. Capacità di calcolo delle percentuali di scarto, i costi del pasto ed il prezzo di vendita dei piatti.
6. Conoscenza della classificazione delle carni da macello e dei prodotti ittici ed il loro utilizzo.
7. Conoscere le preparazioni base della cucina e della pasticceria.
8. Conoscenza delle diverse tipologie di cucina regionale, nazionale ed internazionale.

Metodi d'insegnamento.

La progettazione si svilupperà con lezioni teoriche e pratiche divise in moduli ed unità didattiche.

La progettazione è suddivisa in modo tale da ottimizzare l'apprendimento e renderlo quindi più omogeneo possibile.

I principi teorici di ogni unità didattica saranno spiegati sempre prima della lezione pratica.

La didattica sarà differenziata, al fine di poterle applicare ai casi concreti.

Le lezioni saranno frontali, interattive e le esercitazioni si svolgeranno con il metodo imitativo.

Ogni singola unità didattica prevede:

- ✓ Obiettivi.
- ✓ Contenuti
- ✓ Metodi
- ✓ Materiali
- ✓ Strumenti di verifica
- ✓ Tempi.

Strumenti di lavoro.

- ✓ *Dispense*
- ✓ *Laboratori di cucina*
- ✓ *Visite aziendali*
- ✓ *Team work*
- ✓ *Aula informatica*
- ✓ *Lavagna luminosa*
- ✓ *Aula audio – video*
- ✓ *Appunti integrativi*
- ✓ *Problem solving*
- ✓ *MasteryLearning*

Percorso didattico del piano di lavoro

Modulo Preliminare	I Processi di pulizia. La brigata di cucina. Grandi e piccole attrezzature. Conservazione degli alimenti.
Modulo n° 1	
Modulo n° 2	Le salse della grande cucina.
Modulo n° 3	I pesci e la carne. Le uova.
Modulo n° 4	I prodotti della terra.
Modulo n° 5	La cucina italiana e internazionale.
Modulo n° 6	La rifinitura delle pietanze.
Modulo n° 7	La pasticceria.
Modulo n° 8	Il menù.
Modulo n° 9	L' economato e la cucina.

Nota: Si svolgeranno lezioni tre volte alla settimana ognuna da 6 ore.

Modulo PRELIMINARE

U.D. 1	I processi di pulizia	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i vari processi di pulizia (sanificazione, disinfestazione, derattizzazione).
U.D. 2	La brigata di cucina	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere tutti i componenti della brigata e le loro mansioni.

Modulo 1

“Grandi e piccole attrezzature e conservazione degli alimenti”

U.D.	Titolo dell'unità Didattica	Obiettivi
1	La cottura in fisica	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il processo fisico della cottura e le modifiche che si apportano agli alimenti.
2	I macchinari di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere l'utilizzo specifico dei macchinari e le parti che li compongono.
3	Approfondimento di alcune tecniche di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le tecniche di cottura e la loro applicazione agli alimenti.
4	Il gruppo di distribuzione	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i tempi di distribuzione.
5	Attrezzature Gastro Norm	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le dimensioni standard di moduli e recipienti uniformemente a livello mondiale.
6	Metodi fisici di conservazione	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i vari sistemi fisici di conservazione sapendo abbinare ad ogni alimento il corretto metodo.
7	Metodi chimico-fisici di conservazione	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i vari sistemi chimico-fisici di conservazione sapendo abbinare ad ogni alimento il corretto metodo.
8	Metodi chimici di conservazione	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i vari sistemi chimici di conservazione sapendo abbinare ad ogni alimento il corretto metodo.
9	Metodi biologici di conservazione	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i vari sistemi biologici di conservazione sapendo abbinare ad ogni alimento il corretto metodo.

10	Le attrezzature per la conservazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le attrezzature per le conservazioni tramite il freddo e il sottovuoto.
-----------	---	---

Modulo 2
“Le salse della grande cucina”

U.D.	Titolo dell’unità Didattica	Obiettivi
1	La classificazione delle salse	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e classificare i vari tipi di salse indicando per ciascuna gli ingredienti e il procedimento.
2	Le salse brune composte	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e distinguere le salse brune composte attraverso l’analisi della loro struttura, riuscendo ad individuare la salsa di base, gli ingredienti e il procedimento.
3	Le salse bianche composte	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e distinguere le salse bianche composte attraverso l’analisi della loro struttura, riuscendo ad individuare la salsa di base, gli ingredienti e il procedimento.
4	Salse derivate dalla salsa di pomodoro	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e distinguere le salse derivate dalla salsa di pomodoro attraverso l’analisi della loro struttura, riuscendo ad individuare gli ingredienti e il procedimento.
5	Le salse calde	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le salse calde che si ottengono dalla emulsione degli ingredienti fondamentali e saperle abbinare ai vari alimenti.
6	Le salse fredde	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le salse fredde che si ottengono dalla emulsione degli ingredienti fondamentali e saperle

		abbinare ai vari alimenti.
--	--	----------------------------

Modulo 3
“I pesci e la carne”

U.D.	Titolo dell'unità Didattica	Obiettivi
1	I pesci di mare	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i diversi tipi di pesci di acqua salata più impiegati in cucina sapendo indicare le caratteristiche principali, le tecniche di lavorazione e alcune tra le più note ricette della cucina nazionale e internazionale.
2	I pesci di acqua dolce	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i diversi tipi di pesci di acqua dolce più impiegati in cucina sapendo indicare le caratteristiche principali, le tecniche di lavorazione e alcune tra le più note ricette della cucina nazionale e internazionale.
3	I pesci e il vino	<ul style="list-style-type: none"> • Saper abbinare il giusto vino a preparazioni a base di pesce.
4	I crostacei	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e distinguere i crostacei di maggiore interesse gastronomico. Saper pulire correttamente e preparare le varie ricette.
5	I molluschi	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e abbinare ai giusti sistemi di cottura i molluschi più usati in cucina dopo averli puliti e preparati in modo adeguato.
6	La carne	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le categorie commerciali delle carni. • Saper selezionare la qualità. • Conoscere la finalità tecnica della frollatura. • Saper applicare i tagli.
7	Le uova	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche generali delle uova. • Conoscere i diversi metodi di

		cottura.
--	--	----------

Modulo 4
“I prodotti della terra”

U.D.	Titolo dell'unità Didattica	Obiettivi
1	I funghi	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le specie di funghi commestibili e loro impiego in cucina.
2	Ricette con funghi della cucina italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza di alcune ricette a base di funghi nazionali e internazionali.
3	I funghi e il vino	<ul style="list-style-type: none"> • Saper abbinare il giusto vino alle varie specie di funghi
4	I tartufi	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i diversi tipi di tartufi e il loro impiego in cucina.
5	Preparazione e cottura di ortaggi e legumi	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondire le conoscenze sulla preparazione e cottura di ortaggi e legumi.

Modulo 5
“La cucina italiana e internazionale”

U.D.	Titolo dell'unità Didattica	Obiettivi
1	La cucina regionale italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i tratti salienti della cucina regionale italiana in base alle caratteristiche del territorio, delle risorse naturali e delle usanze.
2	La cucina nazionale italiana	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i tratti salienti della cucina nazionale italiana in base alle caratteristiche del territorio, delle risorse naturali e delle usanze.
3	La cucina internazionale	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i più comuni piatti della cucina internazionale.
4	La pizza napoletana	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la storia della pizza e la sua preparazione.

Modulo 6
“La rifinitura delle pietanze”

U.D.	Titolo dell'unità Didattica	Obiettivi
1	I contorni	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i vari tipi di contorni, la loro preparazione e l'abbinamento con le diverse pietanze.
2	Le panate e le farce	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le varie tecniche di lavorazione per la realizzazione delle panate e delle farce.
3	Le guarnizioni	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le varie tecniche di guarnizioni.

4	Le decorazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e realizzare semplici decorazioni abbinandole correttamente alle vivande e alle diverse occasioni conviviali.
5	Le bordure	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i vari elementi per la realizzazione delle bordure e le tecniche.

Modulo 7
“La pasticceria”

U.D.	Titolo dell'unità Didattica	Obiettivi
1	Impasti fondamentali di pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli impasti base di pasticceria e la loro realizzazione.
2	Alcuni dolci del servizio di albergo	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i dolci classici serviti negli alberghi e nei ristoranti di qualità.
3	Dolci classici al cucchiaio	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i classici dolci al cucchiaio e la loro composizione.
4	Dolci e vino	<ul style="list-style-type: none"> • Saper abbinare il vino al dolce.
5	Le creme per dessert	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le creme per dessert e la loro composizione.
6	Le salse per pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le salse madri per pasticceria.
7	Gelatine da dessert e ghiacce	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'utilizzo delle gelatine e ghiacce per la preparazione di

		dessert.
8	Le bagne di pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le diverse bagne di pasticceria e il loro impiego.
9	Le decorazioni in pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i diversi tipi di decorazioni che accompagnano le specialità di pasticceria.
10	Lavorazione dello zucchero	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i diversi tipi di cottura dello zucchero e saperli applicare.
11	Zucchero lavorato per decorazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le diverse tecniche di decorazione delle zucchero.
12	Gli sciroppi	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i diversi sciroppi e il loro utilizzo in pasticceria.

Modulo 8
“Il menù”

U.D.	Titolo dell'unità Didattica	Obiettivi
1	Il menù nelle diverse tipologie della ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i diversi tipi di menù in base alla tipologia della ristorazione.
2	Tecnica di pianificazione del menù	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la tecnica per la pianificazione di un menù.
3	La composizione del menù	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la tecnica per la composizione di un menù.
4	La tipologia dei menù	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche e le finalità anche di tipo commerciale dei menù.

Modulo 9
“L’economato e la cucina”

U.D.	Titolo dell’unità Didattica	Obiettivi
1	L’economato	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il funzionamento del reparto economato e le modalità con cui la cucina provvede a rifornirsi delle materie prime necessarie alle varie lavorazioni.
2	Lo chef e gli acquisti	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e valutare i criteri per l’acquisto delle derrate alimentari.
3	Il costo piatto e il costo pasto	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e valutare i criteri per il controllo e il contenimento dei costi di cucina nonché le analisi del costo pasto e del costo piatto.
4	Schede del cuoco e grammature	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le diverse grammature delle pietanze applicandole su apposite schede.
5	Unità di misura	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali unità di misura in base al sistema metrico decimale, nonché saper passare con facilità da una unità di misura ad un’altra.

