



Provincia Autonoma di Trento

SEZIONE SPECIFICA
DEL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE DI IeFP

OPERATORE DI CUCINA

Area Matematica e scientifica

Area Tecnico professionale

AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento - Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche - Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni e calcolare errori - Classificare materiali/prodotti sulla base delle loro proprietà - Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Nozioni di microbiologia, igiene degli alimenti, igiene professionale: Igiene nel settore ristorativo: il sistema HACCP (requisiti funzionali e logistici di una cucina professionale e lo smaltimento dei rifiuti), l'igiene della persona, igiene degli alimenti (stoccaggio della merce e conservazione di alimenti deperibili e non deperibili) - Concetti fondamentali di biologia: la cellula procariote, eucariote animale e vegetale. I cinque regni degli esseri viventi - La microbiologia e i microrganismi dei prodotti di settore: batteri, protozoi, funghi, lieviti, muffe, virus e parassiti. - Le contaminazioni alimentari, principali agenti contaminanti e malattie trasmesse dagli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni - Concetti fondamentali di chimica: atomi, molecole, Tavola periodica degli elementi, stati di aggregazione della materia, principali reazioni chimiche, pH - Macro e micronutrienti: aspetti chimici, classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno giornaliero, carenze ed eccessi nell'alimentazione e loro presenza nei 5 gruppi alimentari. - Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti: anatomia e fisiologia dell'apparato digerente - Il metabolismo e la bioenergetica: definizione di Caloria e Joule, catabolismo, anabolismo, bilancio energetico, metabolismo basale, l'attività fisica, TID, metabolismo totale, peso reale ed ideale, IMC - Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, alimentazione equilibrata e malnutrizioni (diabete, obesità, gotta, malattie cardiovascolari) cenni su allergie e intolleranze alimentari - Conservazione degli alimenti: cause e conseguenze

	<p>della loro alterazione; tecniche di conservazione: metodi chimici, fisici, chimico-fisici e biologici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cottura degli alimenti: metodi di trasmissione del calore e principali tecniche di cottura, - Gli effetti e le modificazioni a carico dei principi nutritivi: <ul style="list-style-type: none"> - reazione chimica di Maillard - caramellizzazione e dei glucidi semplici - la denaturazione proteica - il punto di fumo - Confezioni alimentari ed etichette: lettura delle etichette secondo la normativa vigente (indicazioni obbligatorie)
--	---

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i fenomeni connessi ai processi lavorativi che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico - Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse al proprio ambito professionale - Utilizzare il linguaggio scientifico - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento - Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche - Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione - Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale - Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni - Valutare l'attendibilità di una misura e gli errori che la caratterizzano - Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale - Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali - Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza - Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto - Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi di analisi e ricerca, metodo di indagine scientifica - Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione: i 14 allergeni secondo la normativa di riferimento, l'intolleranza al lattosio, l'intolleranza al glutine, le malattie del benessere - Principi di alimentazione equilibrata: LARN e linee guida per una sana alimentazione. - Il calcolo calorico-nutrizionale - I principali modelli alimentari (dieta Mediterranea e la doppia piramide alimentare/ambientale) - Classificazione degli alimenti e delle bevande (vino) con particolare riferimento a quelle utilizzate durante le attività di laboratorio (menù): la classificazione <ul style="list-style-type: none"> - in base all'origine merceologica (animale, vegetale, fungina, minerale) - in base agli aspetti tecnico-produttivi (freschi, conservati, trasformati) - in base alla funzione prevalente (energetica, plastica, bioregolativi o protettivi) - in base all'importanza nella dieta(primari ed accessori) - in base alla stagionalità - Funzione nutrizionale dei principi nutritivi (energetica, plastica, bioregolatrice) - Conoscenze merceologiche, chimico-fisiche e

	<p>nutrizionali degli alimenti primari e accessori</p> <ul style="list-style-type: none"> - I cereali e derivati - I legumi - I prodotti ortofrutticoli - La carne e i salumi - I prodotti ittici - Le uova - Il latte e i derivati - Gli oli e i grassi - Il sale, le erbe aromatiche e le spezie - Controllo ed analisi di qualità degli alimenti (principi nutritivi presenti nelle materie prime dei menù proposti) - Risorse agroalimentari del territorio e il loro impatto ecosostenibile Introduzione ai prodotti agroalimentari, la filiera dei prodotti, i principali marchi di qualità, - Il menu ecosostenibile: scelta dei prodotti ed analisi di un menu - Problemi di ricerca del punto di equilibrio aziendale: Break even point (BEP) - Food and beverage cost e prezzo di vendita - Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione - Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici - Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud
--	---

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

AREA TECNICO PROFESSIONALE

COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio lavoro - Rispettare i tempi di lavoro - Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Utilizzare tecnologie per la conservazione degli alimenti - Applicare la normativa HACCP - Applicare i protocolli per la pulizia degli e spazi e strumenti - Applicare i criteri di conservazione previsti dalle etichette 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate al settore - Ruoli della brigata di cucina - Tecniche di conservazione degli alimenti - Sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare - Elementi di ergonomia - Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati - Controllo e analisi sensoriale delle merci in entrata - Elementi base di gestione magazzino - Elementi base di stoccaggio, conservazione, confezionamento - Strumenti per la conservazione dei prodotti (sottovuoto, abbattimento) - Normativa conservazione prodotti (temperature e disposizione) - Tipologie di menu - Tecniche di redazione di ricette

<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di confezionamento dei prodotti in base alla normativa di riferimento - Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti - Applicare tecniche base per la gestione magazzino - Selezionare le materie prime in base alle lavorazioni da svolgere - Utilizzare le materie prime in base alle caratteristiche merceologiche - Individuare le differenze nelle tipologie delle materie prime - Selezionare gli ingredienti per la realizzazione dei prodotti in base alle specifiche fornite - Utilizzare metodi di cottura - Produrre in autonomia piatti della tradizione locale, nazionale e internazionale - Utilizzare tecniche di decorazione del piatto - Utilizzare tecniche per la fermentazione di impasti lievitati da ristorazione - Produrre dolci tipici della ristorazione - Applicare metodi di produzione della panificazione da ristorazione - Utilizzare forme di regolazione dei processi di cottura - Individuare gli allergeni - Utilizzare gli ingredienti nella produzione di pietanze per intolleranze e allergie - Individuare tecniche per migliorare il risultato finale - Applicare tecniche di cottura adatte alle materie prime utilizzate - Predisporre i semilavorati in porzioni - Produrre semilavorati base come fondi, creme, impasti, farce - Preparare semilavorati per prodotti lievitati - Preparare proposte in linea con le nuove tendenze e necessità alimentari - Utilizzare tecniche di preparazione preliminare degli alimenti - Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana - Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali - Impegnarsi in comunità digitali ai fini dell'interazione sociale, di studio, professionali. - Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali - Esercitare la cittadinanza attraverso l'identità digitale e gestire l'identità digitale - Ricercare nel web informazioni, - Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza - Comunicare online rispettando netiquette condivise - Sviluppare contenuti digitali - Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tipologie di tagli - Tecniche di cottura tradizionali e innovative - Stagionalità dei prodotti - Normativa sugli allergeni - Merceologia dei prodotti alimentari base (carne, uova, farine, latticini, verdure) - Basi per la decorazione di piatti e dolci da ristorazione - Processi d'impasto per prodotti di cucina e di pasticceria - Caratteristiche della cucina nazionale, internazionale e locale - Processi di produzione di piatti e dolci tradizionali - Tecniche di panificazione da ristorazione - Processi di farcitura dei prodotti - Abbinamento enogastronomico - Tecniche di impasto e controllo della lievitazione - Caratteristiche tecniche delle materie prime utilizzate - Processi di cottura dei vari ingredienti - Basi per la porzionatura delle pietanze e semilavorati - Caratteristiche tecniche delle materie prime (carne, uova, farine, latticini, verdure) - Tecniche di taglio delle materie prime - Metodi di conservazione degli alimenti - Processi di produzione di impasti, fondi e salse madri - Processi di produzione di creme dolci e salate per farcitura - Basi per la produzione di preimpasti lievitati - Mise en place della postazione - Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea. - Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo - Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione. - Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità. - Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza. - L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi - Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet - Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati. - Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette. - L'utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di - Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government. - Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online. - La ricerca consapevole nel web, i social network ed i new media come fenomeno e strumento comunicativo - Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale - Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione - Buone pratiche di creazione di documenti digitali - Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale
---	---

<ul style="list-style-type: none"> - Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali - Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali. - Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto - Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> - Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici - Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud. - Benessere e rischi specifici del videoterminista e dell'utente di videotermini. - Sostenibilità e sviluppo del digitale
---	--

3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio lavoro - Rispettare i tempi di lavoro - Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Predisporre in forma scritta le sequenze necessarie alla realizzazione del prodotto. - Applicare la normativa HACCP. - Identificare filiere e produzioni agroalimentare a basso impatto ambientale. - Applicare il criterio di stagionalità delle materie prime. - Adottare comportamenti di prevenzione in materia di spreco alimentare e di risorse energetiche. - Individuare tecniche di riutilizzo e di recupero della parte edibile degli avanzi/scarti. - Valorizzare le ricette tipiche del territorio e regionali per lo sviluppo di una gastronomia sostenibile. - Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione delle materie prime. - Applicare tecniche di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari. - Applicare le principali tecniche di conservazione di materie prime e semilavorati in funzione del loro utilizzo. - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati. - Cogliere i principali canali di approvvigionamento. - Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare. - Predisporre la linea e la postazione di lavoro sulla base delle indicazioni ricevute. - Applicare metodi di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Nozioni di primo soccorso - Normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. - Modelli di organizzazione della brigata anche in relazione al ruolo rivestito. - Moduli di acquisto e stoccaggio materiale - Format di stesura di una ricetta. - Elementi di ergonomia. - Tecniche e tecnologie del settore gastronomico-ristorativo. - Concetto di evoluzione tecnica e tecnologica nei processi di lavorazione/cottura. - Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati. - Sistemi di conduzione del calore in relazione alla tecnica utilizzata. - Metodi di scelta di attrezzature utensili e macchinari in relazione al risultato atteso. - Il sistema HACCP. - Sistemi e tecniche/tecnologie di cottura a risparmio energetico. - Alimenti e produzioni di prodotti locali. - Concetto di filiera lunga e di filiera corta. - Ingredienti/alimenti prodotti tenendo conto della sostenibilità ambientale. - La cucina del riuso. - La cucina tipica per promuovere il territorio e la sostenibilità ambientale. - Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti. - Procedure di stoccaggio di prodotti/derrate alimentari. - Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti. - Tecniche di controllo e analisi organolettica degli alimenti. - Tecniche, materiali e macchinari utili alla conservazione. - Elementi di gestione delle giacenze. - Classificazione dei prodotti alimentari. - Prodotti enogastronomici. - Tecniche di preparazione e di cottura degli alimenti. - Tipologie di taglio delle materie prime crude e cotte.

<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura. - Applicare tecniche di preparazione e cottura dei prodotti da forno. - Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti gastronomici. - Realizzare pietanze contestualmente alla tipologia di menù. - Realizzare dessert e prodotti dolciari contestualmente alla tipologia di menù. - Valorizzare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso. - Riconoscere le diverse tipologie di farine e metodo di impiego. - Produrre impasti lievitati per pizza secondo le diverse varianti di composizione. - Progettare la presentazione del piatto/prodotto. - Realizzare proposte gastronomiche per regimi alimentari specifici. - Realizzare proposte gastronomiche coerenti col principio di stagionalità. - Elaborare piatti del territorio regionale e nazionale. - Riconoscere le nuove tendenze di mercato. - Collocare le proposte gastronomiche all'interno dei diversi momenti/contesti ristorativi. - Effettuare il servizio ristorante . - Applicare metodi e tecniche di lavorazione delle materie prime. - Applicare criteri di selezione delle materie prime - Assemblare tra loro materie prime e/o semilavorati per preparare alimenti pronti da cuocere. - Monitorare i processi di trasformazione, impasto e lievitazione. - Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé). - Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate. - Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura. - Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. - Produrre impasti lievitati secondo le diverse varianti di composizione. - Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali - Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza - Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni - Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto - Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali - Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) 	<ul style="list-style-type: none"> Tipologie di impasti di base. - Tecniche di cottura tradizionali e innovative. - Tipologie di dessert. - Processi di farcitura e decorazione. - Tecniche di pasticceria e arte bianca adatti alla ristorazione. - Caratteristiche nutrizionali delle materie prime. - Piatti e prodotti della cucina regionale e italiana. - Metodi di valorizzazione del prodotto. - Tecniche di presentazione del piatto/prodotto - Processi di impasto e preparazione prodotti da forno e pizzeria. - Processo di farcitura e cottura prodotti di pizzeria. - Tipologie e classificazione delle farine e degli agenti lievitanti. - Tecniche di redazione della ricetta. - Tecniche e criteri di elaborazione del menù. - Organizzazione e funzionamento del reparto cucina. - Elementi di dietetica in relazione a bisogni specifici. - Tecniche di servizio e impiattamento. - Concetto di stagionalità. - Tipologie di menu in relazione al sistema d'offerta. - Elementi di innovazione e di tendenza del mondo ristorativo. - Procedure di valutazione/autovalutazione dei risultati raggiunti. - Criteri di valorizzazione della stagionalità nella preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari. - Elementi di gastronomia. - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi. - Standard di qualità dei prodotti alimentari. - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina. - Utensili e attrezzature per la preparazione e cottura dei cibi. - Tecniche di pasticceria. - Tecniche di preparazione impasti lievitati. - Criteri di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari nel rispetto della sostenibilità ambientale. - Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione - Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud - Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici - Software specifico di settore
---	---