A.S. 2023/2024 Classe 5 G Enogastronomia

Docente: Carmelo Barberi

Testi di riferimento: Alma la scuola internazionale di cucina: Tecniche di cucina e pasticceria

**UDA 1 Agire nel sistema di qualità relativo alla**

filiera produttiva

Abilità

Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera

nel rispetto della normativa in materia di

sicurezza.

Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di igiene

Contenuti.

Piani di sicurezza aziendali, gestione dei costi , gestione del personale , il contratto di lavoro.

Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera

**UDA 2 Preparazione pratica di dolci complessi e**

approfondimento teorico sulla preparazione

e lavorazione del gelato

Abilità

Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta

sequenza per compiti anche di elevata

complessità.

Strutturare la ricetta per un gelato, anche con

prodotti a KM0

Contenuti

Preparazione di dolci di complessità anche

elevata.

I lievitati e la panificazione.

Preparazione di dolci che rispondono alle

diverse esigenze culturali e dietetiche della

clientela.

**UDA3 Le normative vigenti nazionali in fatto di**

**sicurezza, trasparenza e traccibilità dei prodotti**

Abilità

Il sistema di autocontrollo HACCP e i 7 principi

fondamentali

Contenuti

Il sistema HACCP: analisi, applicazione e

pratiche.

**UDA 4 Valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogatronomici**

Abilità

Elaborare con buona autonomia operativa ogni

tipo di dolce.

Apportare variazioni alla ricetta tipica di un

dolce dandole una spiegazione tecnica.

Saper elaborare una ricetta utilizzando prodotti

biologici e a KM0

Contenuti

La ricetta originaria e le sue varazioni

Nel corso dell'anno scolastico sono state sviluppate diverse esercitazione pratiche dove sono state messe in pratica numerose tecniche di lavorazione con l'ausilio delle attrezzature presenti nei laboratori dell'Istituto.