

Sezione 1 – Descrittiva

1.1 Denominazione progetto

Indicare Codice e denominazione del progetto

**Corso di Arte bianca per allievi interni.
"Prodotto di qualità"**

1.2 Responsabili del progetto

**Prof. Califano Franco
Prof. Contaldo Andrea**

1.3 Obiettivi

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni.

Questo corso è indirizzato agli allievi interni alla scuola, che intendono migliorare le proprie conoscenze e competenze nel mondo dell'Arte bianca.

Obiettivi

Raggiungimento di quelle conoscenze che consentono agli allievi di acquisire consapevolezza del proprio comportamento all'interno ed all'esterno dell'ambiente di lavoro. Conoscenza delle materie prime e modificazioni delle stesse a seconda delle fasi (tecniche) di preparazione.

- 1- Saper analizzare e controllare il proprio comportamento e il proprio lavoro e coordinarlo con quello degli altri componenti del gruppo;
- 2- Organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro;
- 3- Sviluppare la cura e l'igiene personale in correlazione con l'igiene nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature e degli utensili;
- 4- Saper leggere, individuare gli elementi essenziali e realizzare una ricetta relativa ai piatti e agli alimenti studiati;
- 5- Saper preparare dei prodotti 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 che offre oggi l'industria agro-alimentare;
- 6- Saper ricercare, raccogliere, estendere le ricette che utilizzano i prodotti alimentari studiati nel corso;
- 7- Essere in grado di preparare, cuocere e confezionare i piatti base previsti dal programma in base alle ricette date;
- 8- Saper operare nel rispetto del piano di HACCP;
- 9- Saper realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari;
- 10- Saper comporre un menu utilizzando i prodotti tradizionali locali e regionali;
- 11- Saper adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- 12- Saper preparare i principali impasti di base di pizzeria, rosticceria e pasticceria;
- 13- Saper realizzare le ricette studiate con una certa autonomia;
- 14- Saper produrre prodotti lievitati di base salati e dolci;
- 15- Saper applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti;
- 16- Saper realizzare alcuni principali prodotti legati al mondo della rosticceria;
- 17- Saper realizzare alcuni principali prodotti legati al mondo della pizzeria;
- 18- Saper applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute;
- 19- Saper scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.

Finalità

- 1- Avere conoscenze di base sulla storia e la merceologia degli alimenti presentati e dei relativi piatti realizzati;
- 2- Saper leggere, individuare, gli elementi essenziali e realizzare una ricetta relativa ai piatti e agli alimenti studiati;
- 3- Saper 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. Poter analizzare e comprendere le proprie reazioni e posizioni rispetto alle varie situazioni di lavoro e di capacità umane e professionali che richiedono in funzione delle eventuali esperienze del corso;

- 4- Possedere la terminologia tecnica in uso in cucina;
- 5- Sapersi collocare all'interno di una brigata, conoscendo le funzioni professionali di ogni componente.
- 6- Riconoscere situazioni problematiche o di possibile pericolo per l'igiene e la sicurezza delle persone che possono verificarsi in cucina;
- 7- Raggiungere capacità di autocontrollo e disciplina e di collaborazione con i vari componenti del gruppo;
- 8- Acquisire un metodo di lavoro razionale e ordinato;
- 9- Sapere gestire rapporti di collaborazione con il gruppo;
- 10- Acquisire conoscenze di base sulla storia e la merceologia degli alimenti usati e dei relativi piatti realizzati;
- 11- Saper individuare ingredienti e procedimenti essenziali per realizzare una ricetta, scegliendo le attrezzature adeguate;
- 12- Rilevare le modificazioni che le diverse preparazioni e cotture apportano agli alimenti e ai diversi impasti;
- 13- Rilevare i risultati ottenuti attraverso le prove in laboratorio e la degustazione dei prodotti preparati;
- 14- Analizzare il proprio comportamento e l'interesse verso le varie attività svolte nel laboratorio;
- 15- Conoscere le caratteristiche tecniche delle varie fasi operative di alcuni prodotti nazionali ed internazionali;
- 16- Conoscere la corretta lavorazione di particolari impasti di base;
- 17- Conoscere le diverse classificazioni dei prodotti lievitati e i fattori determinanti sui quali tali classificazioni vengono costruite;
- 18- Conoscere la pasticceria e la pasticceria di base e saperla preparare e servire per i menu fissi e alla carta e per i banchetti e buffet particolari;
- 19- Conoscere i vari fattori tecnici che intervengono a determinare la realizzazione di un prodotto;
- 20- Conoscere e saper realizzare vari impasti di base, attraverso i suoi diversi impieghi;
- 21- Conoscere e saper realizzare i principali prodotti per particolari ricorrenze.

1.3.1 Contenuti

Indicare le attività da realizzare, anche eventualmente distinte in moduli

Modulo 1 La struttura del laboratorio di Arte bianca.

Obiettivi: Far comprendere agli allievi l'acquisizione delle nozioni presentate nel modulo che avranno lo scopo di preparare essi ad identificare le attrezzature e gli utensili di uso comune. Dovrà inoltre riconoscere le diverse figure professionali e sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale.

U.D. 1 Il laboratorio di Arte bianca;

U.D; 2 Tipologie, stili e servizio.

Modulo 2 Igiene professionale.

Obiettivi: Far comprendere agli allievi l'importanza del rispetto delle norme di disciplina, modo di presentarsi sia in servizio sia nell'ambito lavorativo, nonché il rispetto delle norme igieniche sia personali che dell'ambiente e delle attrezzature, norme indispensabili per una corretta produzione delle vivande. Viene inoltre affrontata la pericolosità degli alimenti e delle attrezzature al fine di evitare incidenti durante le fasi lavorative, accennando anche alle operazioni di primo soccorso. Individuare la strutturazione e la funzionalità in cucina, illustrare l'utilizzo ed il funzionamento dei macchinari più diffusi; far conoscere e riconoscere il pentolame, l'utensileria nonché il significato e l'utilizzo del linguaggio tecnico.

U.D. 1 Etica professionale; U.D. 2 Regole d'igiene, di reparto, delle attrezzature e degli utensili; U.D. 3 Norme di sicurezza, prevenzione infortuni e primo soccorso; U.D. 4 I locali del laboratorio, i macchinari ed il loro funzionamento; U.D. 5 L'utensileria, la coltelleria ed il pentolame; U.D. 4 Fasi di lavorazione in laboratorio;

Modulo 3 I Principi dell'alimentazione e le materie prime utilizzate.

Obiettivi: Far comprendere agli allievi la piena conoscenza delle caratteristiche delle materie prime usate in laboratorio. Dovranno saper individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei clienti del settore ristorativo e saper applicare i relativi strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute.

U.D. 1 Le caratteristiche delle materie prime usate in pasticceria.

Modulo 4 Le materie prime.

Obiettivi: Far comprendere agli allievi al termine del modulo il saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità, conoscendone le principali qualità organolettiche. Dovrà saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni, utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi e saper calcolare i costi di produzione del settore.

U.D. 1 Il lievito madre i lieviti e la lievitazione;

U.D. 2 I Le farine;

U.D. 3 I lipidi;

U.D. 4 Le uova;

U.D. 5 I grassi di origine animale e vegetale;

U.D. 6 Il latte;

U.D. 7 Addensanti e stabilizzanti.

Modulo 5 L'approvvigionamento e costi.

Obiettivi: Recupero e approfondimento degli argomenti trattati nel triennio, l'allievo al termine del modulo dovrà saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. Dovrà saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni,

utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi e saper calcolare i costi di produzione del settore.

U.D. 1 Approvvigionamento – scelta e ordinazione degli alimenti;

U.D. 2 Calcolo dei costi.

Modulo 6 Le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti.

Obiettivi: Far comprendere agli allievi le nozioni basilari utili a realizzare le principali tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. Apprendimento dei principali metodi di cottura e sviluppare le capacità di rilevare le modificazioni che intervengono con la cottura degli alimenti.

U.D. 1 Le tecniche di cottura;

U.D. 2 Le tecniche di conservazione.

1.4 Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Il corso sarà svolto durante tutto l'anno scolastico.

Le lezioni saranno svolte tutti i giorni dalle ore 8.00 alle ore 14.00.

Al progetto parteciperanno una volta al mese tutte le classi prime, seconde, terze, quarte e quinte.

Alternandosi una classe per volta secondo questo schema:

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5A/5B	3A/3B	5E	4A/4B	
5A/5B	3A/3B	5E	4A/4B	
5A/5B	3A/3B	5E	4A/4B	
	3A/3B			
1A/1B	1E/1D	2C/2D/2E	1C/1F	2A/2B
1A/1B	1E/1D	2C/2D/2E	1C/1F	2A/2B

1.5 Risorse Umane

Indicare le risorse (docenti, personale ata distinto per profilo e di eventuali esperti esterni) da impegnare nel progetto, con l'indicazione delle ore aggiuntive di impegno. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.

N° 1 docente di cucina prof. Califano Franco;

N° 1 docente di cucina prof. Contaldo Andrea;

Gli allievi delle classi prime, seconde, terze, quarte e quinte;

N° 1 Assistente tecnico;

N° 1 Collaboratore scolastico;

1.6 Beni e servizi

Indicare il materiale didattico, le attrezzature ed i servizi da utilizzare per la realizzazione del progetto. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario.

◆ Laboratorio di Arte bianca presso IPSSEOA S. Ctarina da Siena-Amendola - Salerno;

◆ Tutta la piccola e grande attrezzatura inclusa nel suddetto laboratorio;

◆ Spogliatoi;

◆ N° 1 Aula;

◆ Prelevamento alimenti.

Data 24-10-2018

**I RESPONSABILI DEL
PROGETTO**

-prof. Califano Franco-

-prof. Contaldo Andrea-