

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO****Anno scolastico: 2016/2017****MATERIA:** Laboratorio di Enogastronomia settore cucina**MINIMI DISCIPLINARI DETTAGLIATI PER ANNO DI CORSO
(corrispondenti alla *valutazione: sufficiente*)**

COMPETENZE TRIENNALI	MINIMI CLASSE III LICEO	MINIMI CLASSE IV LICEO	MINIMI CLASSE V LICEO
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filieraproduttiva di interesse Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le	Conoscere i prodotti tipici di alcune regioni. Saper scegliere la piccola e la grande attrezzatura da cucina a seconda del lavoro da svolgere. Saper utilizzare alcune attrezzature di cucina. Sapersi inserire in un organigramma di cucina di varie tipologie.	Conoscere le diverse tipologie di ristorazione. Saper progettare semplici menù in funzione delle diverse tipologie ristorative. Conoscere i metodi di approvvigionamento e di conservazione degli alimenti. Sapere il percorso regolare della merce.	Conoscere le diverse tecniche organizzative e procedure necessarie alla realizzazione di un servizio ristorativo:catering, banqueting e buffet.

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.			
---	--	--	--

Il coordinatore di dipartimento

Fare clic qui per immettere testo.