

I.S. FALCONE- GALLARATE Tecnico Preparazione Pasti – lefp

AREA	DISCIPLINE	TEMPI	COMPETENZE	CONOSCENZE
BASE	ITALIANO	I P E R I O D O	Competenze di base. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali.(Cfr. Standard minimi formativi DGR 3192/03 giugno2020 –all.B1).Esporre informazioni e argomentare tesi con registro e lessico adeguato a destinatario e contesto Interpretare e confrontare testi di vario tipo e forma, anche della tradizione letteraria, individuandone le tematiche e le caratteristiche di genere. Utilizzare tecniche di scrittura adeguate alle diverse tipologie testuali.Applicare tecniche di revisione del testo prodotto	Conoscenze essenziali - Elementi della tradizione letteraria Analisi di testi della tradizione letteraria Opere e autori della letteratura italiana, dal Seicento ad oggi (percorso breve) - Saper scrivere La relazione Il curriculum vitae La lettera d'accompagnamento La tesina
	INGLESE		Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi contesti professionali. Utilizzare tecniche di scrittura adeguate per fornire informazioni circa il proprio percorso scolastico e professionale e per esprimere le proprie aspirazioni.	<u>At the restaurant:</u> -welcoming customers -taking an order -checking the bill <u>How to write a curriculum vitae</u> The cover letter The job interview
	MOTORIA		<i>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</i> Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti	Metodiche di allenamento atte a sollecitare e sviluppare le diverse capacità motorie adattandole all'attività scelta (circuit training – interval training – fartlek – esercizi concentrici, eccentrici, isometrici e pliometrici) Lezioni pratiche di lavoro individuali, a coppie, in gruppo, in autonomia. Attività finalizzate alla realizzazione di obiettivi comuni

mod

BASE	RELIGIONE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico. 2. Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato. 	<p>Saper riconoscere i diversi modelli e valori presenti nella nostra cultura. Riconoscere come alcuni dei valori "laici" facciano parte del patrimonio cristiano.</p> <p>Conoscere i principi base dell'etica cristiana</p>
	DIRITTO		<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare la cultura distintiva il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi fondamentali di legislazione contrattualistica - I contratti più usati nell'ambito turistico-ristorativo
	ECONOMIA AZIENDALE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita nel rispetto del mercato, valorizzando i prodotti tipici. 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema economico e i suoi soggetti: ripasso; - Il sistema azienda: classificazione delle imprese in particolare quelle enogastronomiche: ripasso; - Costituzione e gestione aziendale: riflessi sul patrimonio e reddito d'esercizio; - Finanziamenti

mod

<p>BASE</p>	<p>MATEMATICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche. • Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione. • Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici. • Applicare fasi e strategie logico – matematiche (tecniche di calcolo e grafiche) per la risoluzione dei problemi. • Riconurre un fenomeno alle principali tipologie di funzioni matematiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripresa delle disequazioni di primo e secondo grado intere fratte, frazionarie, sistemi e grafico dei segni • Piano cartesiano: - la parabola (rappresentazione grafica, proprietà analitiche, intersezione con gli assi cartesiani) • Geometria analitica punto medio di un segmento, distanza tra punti, distanza punto retta, area perimetro delle figure geometriche studiate • Concetto di funzione, classificazione delle funzioni
--------------------	--------------------------	--	---

mod

P R O F E S S I O N A L E	ATTIVITÀ DI LABORATORIO		<ol style="list-style-type: none"> 1. Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi. 2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione. 3. Sviluppare ed elaborare nuove ricette e miscele. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sapersi relazionare con i propri colleghi di brigata, coordinamento con le tempistiche di cottura durante un servizio di cucina espressa. 2. Tecniche di conservazione, gestione e rigenerazione dei semi-lavorati. 3. Essere in grado di elaborare e rivisitare in modo opportuno ricette di piatti tradizionali, effettuando abbinamenti sensati nella composizione del piatto, seguendo la stagionalità dei prodotti da utilizzare. La pasticceria di base e quella avanzata. 4. Food cost e gestione del menù
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI		<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Atomo e sua struttura. Tavola periodica .Legami chimici. • Acidi e basi. .Composti organici, caratteristiche generali. • Nutrienti inorganici e organici: caratteristiche chimiche, classificazioni, indicazioni nutrizionali.

4

mod

BASE	ITALIANO	II P ER IO DO	Applicare forme differenziate di comunicazione interpersonale e di gestione delle relazioni in situazioni colloquiali e formali Applicare criteri e tecniche di ricerca, classificazione ed elaborazione di informazioni, dati e concetti in testi scritti e multimediali Utilizzare tecniche di scrittura adeguate alle diverse tipologie testuali Risolvere problemi pratici in contesti simulati	-Elementi della tradizione letteraria Analisi di testi di vario tipo anche della tradizione letteraria, individuandone le tematiche e le caratteristiche di genere Opere e autori della letteratura italiana, dal Seicento ad oggi (percorso breve) -Saper scrivere. La relazione. Il curriculum vitae La lettera d'accompagnamento. La tesina -La prova d'esame e il colloquio Esercitazioni Simulazioni
	INGLESE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa. 2. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. 3. Integrare le competenze professionali orientate verso il cliente con quelle linguistiche e culturali. 	Suggesting and describing dishes. Serving wines and combining wines and food. Serving tea and coffee Cocktails: equipment and ingredients: giving instructions on how to make a cocktail. Festivities and Festivities
	MOTORIA		<i>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</i> Saper cooperare anche in equipe utilizzando le attitudini individuali	Potenziamento fisiologico: resistenza, forza, mobilità articolare, velocità. Esercizi di educazione posturale
	RELIGIONE		Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo in dialogo con altre religioni e saperlo confrontare con le problematiche attuali	Riconoscere le forme della religiosità umana di tutti i tempi

mod

I.S. FALCONE- GALLARATE Tecnico Preparazione Pasti – lefp



BASE	DIRITTO	<p>Identificare la cultura distintiva il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La domanda e l'offerta - Gli organi della UE e l'attività legislativa
	ECONOMIA AZIENDALE	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita nel rispetto del mercato, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali applicando le normative vigenti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il contratto di compravendita, i documenti fiscali: approfondimento. - Strumenti di regolamento. - Tipologie di contratti di lavoro più usati nell'ambito turistico-ristorativo. - Sicurezza e servizio sanitario sociale, assicurazioni sociali: approfondimento; - Analisi dei costi, ricavi, modalità di fissazione dei prezzi. - Il bilancio d'esercizio e gli indici della struttura patrimoniale. - I contratti di aggregazione: franchising, consorzio. - Il marketing e tecniche di vendita. - Il marketing e tecniche di vendita(cenni)

mod



BASE	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche. • Contestualizzare, in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione, simbolizzazione, generalizzazione. • Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici. • Applicare fasi e strategie logico – matematiche (tecniche di calcolo e grafiche) per la risoluzione dei problemi. • Riconurre un fenomeno alle principali tipologie di funzioni matematiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ripresa funzioni notevoli (costante, di proporzionalità diretta, lineare, quadratica, di proporzionalità inversa): grafici e caratteristiche • Lettura del grafico di una funzione. • Funzione esponenziale (grafico e caratteristiche), equazioni esponenziali elementari. • Concetto di logaritmo, funzione logaritmica (grafico e caratteristiche), equazioni logaritmiche elementari • Goniometria: -Trigonometria coseno e seno degli angoli convessi. - relazione fra lati ed angoli nei triangoli rettangoli per la risoluzione di problemi pratici. <p>Statistica descrittiva e probabilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ripresa dei principali concetti relativi alla statistica descrittiva (lettura di grafici e tabelle, frequenze, indici di posizione) Moda media mediana • Semplici problemi con applicazione della definizione classica di probabilità <p>Elementi di geometria piana e solida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lunghezze, aree, volumi: qualche esempio di calcolo. • Preparazione alla prova centralizzata: - esercitazioni a partire dalle prove d' esame.
-------------	-------------------	--	---

mod

P R O F E S S I O N A L E	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasmissione del calore. Differenti modalità di cottura. Modificazioni a carico dei nutrienti. • Fattori di alterazione. • Classificazione e caratteristiche tecnologiche dei metodi di conservazione chimici, fisici e biologici. • Effetti dei trattamenti per la conservazione sulla qualità degli alimenti
	ATTIVITÀ DI LABORATORIO	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di comporre varie tipologie di menù • Essere in grado di classificare il mondo della ristorazione con le varie formule ristorative • Conoscenza delle normative in merito alle intolleranze alimentari e alle allergie 	<ul style="list-style-type: none"> • Menu a la carte, menù fisso, menù a degustazione, menù concordato • Ristorazione commerciale e collettiva • Gli allergeni e normative in merito all'utilizzo delle materie prime nella composizione del menù cartaceo

mod