

Programma di Laboratorio Enogastronomia per le Classi Quarte

A) Continua lo studio e l'approfondimento dei seguenti blocchi tematici già avviati nel 3° anno:

. - Le carni bianche e rosse e le carni alternative

. - I pesci, i crostacei e i molluschi.

. - Composizione base per dolci. B) Nuovi blocchi tematici:

- Piatti tipici locali e regionali e piatti nazionali.
- Alcuni principali piatti della cucina internazionale.
- Guarnizioni, decorazioni e presentazione dei piatti.
- Elaborazione dei dolci e delle creme
- Rapporti con l'economato e il magazzino: prelievi e costi dei piatti e dei vari menu.
- **Obiettivi didattici specifici 4° ANNO**
- Riprendendo ed approfondendo abilità- competenze- atteggiamenti già predisposti per il 3° anno, in questa quarta fase che porta allo sviluppo ed al raggiungimento delle abilità professionali di base, vengono proposte queste ulteriori abilità e competenze.
- Valutare, in rapporto e collaborazione con l'economato, i costi delle derrate e conseguentemente il costo del piatto servito e del menu proposto al cliente.
- Scegliere dalla cucina internazionale alcuni piatti più richiesti e saperli realizzare.

- Saper realizzare i vari piatti studiati e sperimentati nel corso degli studi con un certa autonomia.
- Saper compilare i buoni di prelievo e dividere ed organizzare il lavoro all'interno dei singoli □settori e dell'intera brigata di cucina.
- Saper apportare alla ricetta originale tipica di un piatto variazioni personali dandone le □spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.
- Saper giustificare almeno per alcuni principali piatti (antipasti, primi, secondi, contorni, □dessert) i tipi di attrezzature e di utensili più adatti per ottenere il miglior risultato possibile nella cottura.
- Conservare ed utilizzare le giacenze ottenute relativamente ai piatti confezionati durante l'anno.