iSchool	**PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE** ***ISTITUTO ALBERGHIERO***

Programmazione individuale per competenze

Anno Scolastico 2022/2023

Classe: 1 alberghiero
Materia: laboratorio di cucina

Competenze di base da sviluppare durante l'anno (riferite all'asse e alle indicazioni nazionali)
Sapersi muovere in cucina e riconoscere i pericoli. Conoscere i principali strumenti di cucina Distinguere gli alimenti da conservare in dispensa e quelli da conservare in frigorifero Autonomia nel leggere e schematizzare la realizzazione di una semplice ricetta

Abilità di base da sviluppare durante l'anno (riferite all'asse e alle indicazioni nazionali)
Preparare autonomamente la mise en place di una semplice ricetta Pesare tutti gli ingredienti Comprendere l'esecuzione e i passaggi da svolgere per la realizzazione di una ricetta Saper realizzare una ricetta in autonomia Saper cogliere l'importanza della conoscenza delle tecniche base

Contenuti disciplinari (Indicati secondo unità di apprendimento)
Primo Quadrimestre *Composizione di un semplice menu* *Tagli delle verdure* *Realizzazione di ricette base* **Secondo Quadrimestre** *Organizzazione di un buffet* *Esercitazioni pratiche in cucina sui tagli degli alimenti* *Realizzazione ricette base salate* *Realizzazione ricette dolci base*

Obiettivi minimi per il recupero declinato per ogni unità di apprendimento
Gestire in autonomia l'esecuzione di una ricetta. Conoscere alcune tecniche base Conoscere alcuni tagli base Sapersi muovere in laboratorio e sala celle riconoscendone i pericoli

Bergamo, lì 30 ottobre 2022