



Provincia Autonoma di Trento

**SEZIONE SPECIFICA**  
**DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP**  
**(SUCCESSIVO AL CONSEGUITAMENTO DELLA QUALIFICA) DI**

**TECNICO DI CUCINA**

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

# AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio</li> <li>- Utilizzare il linguaggio scientifico</li> <li>- Trattare e smaltire i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche</li> <li>- Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche</li> <li>- Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati</li> <li>- Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale</li> <li>- Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione</li> <li>- Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale</li> <li>- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali</li> <li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li> <li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li> <li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore</li> <li>- Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti</li> <li>- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti</li> <li>- Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico</li> <li>- Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile</li> <li>- Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine</li> <li>- Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli</li> <li>- La normativa di riferimento nel settore alimentare: il sistema HACCP e documentazione, il pacchetto igiene, la tracciabilità, la rintracciabilità.</li> <li>- Le tipologie di contaminazione: il rischio chimico, fisico e biologico</li> <li>- Caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari e delle materie prime: i principi nutritivi, i fattori antinutrizionali, i composti bioattivi.</li> <li>- Elementi di tecnologia alimentare ed elementi di dietologia: i nuovi LARN, i novel food, le 5 gamme alimentari, la dieta Mediterranea e la piramide alimentare, l'alimentazione vegana e vegetariana, principi di sana e corretta alimentazione in relazione alle principali patologie</li> <li>- Gli allergeni e le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche ed indefinite</li> <li>- Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni ed analisi delle etichette</li> <li>- Certificazioni: qualità organolettica, ambientale, chimica, nutrizionale, etica, legale, tecnologica commerciale e di servizio.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I marchi di qualità: DOP, IGP, biologico, OGM, STG</li> <li>- Produzioni agroalimentari territoriali: slow food, De.Co, PAT, qualità Trentino.</li> <li>- Le frodi alimentari: sanitarie e commerciali</li> <li>- Riparti semplici e composti diretti e inversi</li> <li>- Matematica finanziaria: regimi di capitalizzazione</li> <li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li> <li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li> <li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li> </ul>
--	---

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

# AREA TECNICO PROFESSIONALE

## 4° ANNO

### COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti

Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela

Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>- Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche e di pasticceria</li> <li>- Analizzare le caratteristiche del sistema d'offerta ristorativo</li> <li>- Applicare criteri di selezione degli ingredienti</li> <li>- Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte dolci comprese nei diversi momenti ristorativi</li> <li>- Applicare criteri e tecniche di composizione di proposte gastronomiche nei diversi momenti ristorativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>- Nozioni di primo soccorso</li> <li>- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> <li>- Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di pasticceria</li> <li>- Classificazione dei prodotti alimentari</li> <li>- Concetto di cucina modernista e di cucina slow</li> <li>- Concetto di Made in Italy</li> <li>- Criteri e stili di composizione del prodotto gastronomico</li> <li>- Criteri e stili di composizione della preparazione gastronomica</li> <li>- Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande</li> <li>- Criteri e tecniche di composizione di un menu in relazione alla tipologia di ristorazione</li> <li>- Cultura e storia dei prodotti gastronomici e dolciari del territorio regionale e nazionale</li> <li>- Elementi di analisi del mercato della ristorazione</li> <li>- Elementi di rilevazione del rapporto qualità prezzo</li> <li>- Elementi di storia della gastronomia e selezione delle</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare il sistema HACCP</li> <li>- Applicare le normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti</li> <li>- Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria</li> <li>- Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>- Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>- Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo</li> <li>- Applicare tecniche di estetica del cibo e dei prodotti di pasticceria</li> <li>- Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li> <li>- Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>- Applicare tecniche e criteri di budgeting</li> <li>- Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle derrate alimentari</li> <li>- Cogliere l'evoluzione estetica delle tecniche di impiattamento nella ristorazione</li> <li>- Cogliere le interconnessioni ambientali, economiche, politiche e sociali legate al mercato alimentare</li> <li>- Collocare la tipicità locale a partire dalla ricerca e dalle fonti storiche</li> <li>- Formulare proposte di abbinamento cibo e bevande</li> <li>- Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza alla richiesta del cliente</li> <li>- Formulare proposte gastronomiche in relazione alla richiesta del cliente</li> <li>- Identificare le filiere della produzione alimentare</li> <li>- Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze</li> <li>- Individuare i principali sistemi/filiere di produzione alimentare</li> <li>- Individuare le produzioni locali e artigianali in un'ottica di valorizzazione e sostegno del territorio</li> <li>- Individuare prodotti e proposte gastronomiche nell'ottica della valorizzazione del territorio e della sostenibilità</li> <li>- Individuare proposte di menu per clienti con allergie/intolleranze alimentari</li> <li>- Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi</li> <li>- Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti</li> <li>- Predisporre spazi e ambienti per lo stoccaggio e la conservazione</li> <li>- Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria</li> <li>- Realizzare proposte gastronomiche sulla base di specifiche esigenze e tendenze di consumo</li> <li>- Redigere proposte in funzione del budget disponibile</li> <li>- Riconoscere marchi e denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari</li> <li>- Riconoscere realtà produttive e ristorative improntate alla sostenibilità ambientale</li> <li>- Rivisitare e riadattare il piatto tipico nell'ottica delle odierne esigenze alimentari</li> <li>- Utilizzare i sistemi di conservazione degli alimenti</li> <li>- Utilizzare tecniche e tecnologie innovative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>fonti</li> <li>- Elementi di tecnologia alimentare e dietologia</li> <li>- Gamme di proposte gastronomiche per regimi dietetici specifici</li> <li>- I disciplinari di produzione e relativi marchi</li> <li>- I fattori di inquinamento</li> <li>- Il sistema HACCP</li> <li>- Ingredienti reperibili dalle filiere produttive locali/regionali</li> <li>- La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale</li> <li>- Le caratteristiche dei modelli produttivi</li> <li>- Le ripercussioni delle scelte e dei comportamenti del singolo in materia di sostenibilità</li> <li>- Modulistica e tracciabilità di settore</li> <li>- Organizzazione del lavoro e ottimizzazione di tempo e risorse</li> <li>- Procedure di controllo della catena del caldo e del freddo nella preparazione di alimenti</li> <li>- Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità</li> <li>- Processi di pulizia e igiene degli ambienti di stoccaggio e conservazione</li> <li>- Processo di gestione e monitoraggio degli ordini</li> <li>- Prodotti e ingredienti di filiera sostenibile</li> <li>- Regolamento di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto alimentare</li> <li>- Scelta delle materie prime</li> <li>- Sistema di gestione del budget</li> <li>- Sistemi di monitoraggio e auto valutazione del processo produttivo</li> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>- Standard di qualità della produzione gastronomica e di pasticceria</li> <li>- Tecniche di bilanciamento dei sapori e delle consistenze</li> <li>- Tecniche di conservazione del prodotto alimentare</li> <li>- Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca in relazione ai momenti ristorativi</li> <li>- Tecniche di preparazione: cucina tradizionale, cucina innovativa, innovatori della tradizione</li> <li>- Tecniche di presentazione di un piatto</li> <li>- Tecniche di programmazione e conduzione degli acquisti</li> <li>- Tecniche di stesura di un menu in relazione al contesto</li> <li>- Tecniche e procedure di approvvigionamento e stoccaggio</li> <li>- Tecniche e sistemi di cottura</li> <li>- Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto</li> <li>- Tecniche e tecnologie innovative per la ristorazione</li> <li>- Varietà alimentari nell'ottica di salvaguardia della biodiversità</li> <li>- Software specifico di settore</li> </ul>
---	--

<ul style="list-style-type: none"><li>- Valutare la conformità delle derrate alimentari in entrata</li><li>- Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta</li><li>- Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali</li><li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li><li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li><li>- Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul>	
--	--