

Classe Terza Operatore dei servizi di Cucina

ITALIANO

MODULO 1 DIDATTICA DELLA SCRITTURA.

- a) Il riassunto e la parafrasi.
- b) Le scritture professionali: lettera, curriculum, relazione, testi regolativi.

MODULO 2 IL GENERE LETTERARIO.

- a) Storia ed evoluzione del genere.
- b) I sottogeneri.
- c) Tecniche narrative e aspetti stilistici.
- d) Tematiche.

MODULO 3 UN'OPERA DEL NOVECENTO.

- a) Analisi delle peculiarità strutturali e formali: struttura, narratore e punto di vista, personaggi, ambientazione, stile.

MODULO 4 STUDIO DI UN AUTORE.

- a) La vita. Le opere. La poetica. Il contesto.

MODULO 5 STUDIO DI UNA TEMATICA.

(La scelta della tematica può variare in base all'indirizzo. Vengono allegati due moduli a titolo di esempio.)

TEMATICA A : LA GUERRA NELLA LETTERATURA DEL NOVECENTO

- a) La "grande guerra": scrittori al fronte
- b) La seconda guerra mondiale: bombardamenti e lager
- c) La realtà della guerra ai giorni nostri.

TEMATICA B: IL CIBO TRA REALTÀ E IMMAGINAZIONE

- a) Cibo e società
- b) Cibo e letteratura
- c) Alimentazione e ristorazione nell'attualità

STORIA

MODULO 1 VERSO LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- a) Imperialismo – nazionalismo – militarismo - razzismo
- b) L'Italia dalla fine dell'Ottocento alla prima guerra mondiale

MODULO 2 LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- a) I conflitti tra le grandi potenze
- b) La prima guerra mondiale
- c) Rivoluzione russa

MODULO 3 IL MONDO E L'EUROPA TRA LE DUE GUERRE

- a) La crisi del '29
- b) Il regime stalinista
- c) Il fascismo
- d) Il nazismo

MODULO 4 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- a) Il mondo verso la guerra
- b) La 2a guerra mondiale
- c) La Resistenza
- d) La nascita della Repubblica italiana

MODULO 5 IL DOPOGUERRA

- a) Italia del dopoguerra
- b) La guerra fredda
- c) La decolonizzazione

LINGUA INGLESE

MODULO D: OPINIONS AND INTENTIONS

Competenza comunicativa

Saper chiedere e parlare di intenzioni future, di azioni future già programmate. Saper esprimere sentimenti. Saper fare confronti.

Contenuti linguistici

Professioni, qualità ed abilità. Viaggi ed escursioni. Aggettivi per esprimere sentimenti. Abilità ed aspetti della personalità

Contenuti grammaticali

Futuro con to be going. Futuro con presente progressive. Futuro con will. Comparativo di eguaglianza

MODULO E: INSTRUCTIONS AND EXPLANATIONS

Competenza comunicativa

Chiedere e comunicare funzioni e scopi. Chiedere e parlare di eventi avvenuti in un passato molto vicino

Contenuti grammaticali

L'infinito per scopo for+ing form. Pronomi riflessivi. Complemento oggetto e di termine. Passato prossimo. Uso di just con passato prossimo. Passato prossimo con yet e already

MICROLINGUA

MODULO 1 – UNITÀ 1, 2, 4 - IL PERSONALE, L'UNIFORME, L'ATTREZZATURA

MODULO 2 – UNITÀ 1, 2 - INGREDIENTI E METODI DI COTTURA

MODULO 3 – UNITÀ 1, 2 - PASTI E MENÙ

MODULO 4 – UNITÀ 2 - PIATTI TIPICI INGLESI

FRANCESE

MODULO 0: PREREQUISITI

1. Prerequisiti

COMPETENZE COMUNICATIVE IN L2 CONTENUTI GRAMMATICALI

- Saper esprimere al presente, al passato prossimo, al futuro il proprio pensiero
- Saper descrivere un ambiente di lavoro nell'ambito della ristorazione
- Saper in lingua madre i diversi metodi di cottura
- Saper in lingua madre definire le caratteristiche della cucina
- Saper in lingua madre l'organizzazione di un menu italiano, le diverse portate a seconda dell'evento
- Uso del Presente, Passé composé,
- I Gallicismi
- Le preposizioni di luogo
- La frase affermativa, interrogativa, negativa
- L'articolo partitivo e contratto

MODULO 1: LA CUCINA

1. La Cuisine

- Le pluriel, les adjectifs possessifs, démonstratifs
- L'impératif en cuisine
- Le passé composé

MODULO 2: II MENU

1. Hors-d'Oeuvre,

2. Entrée,

3. Soupe

4. L'infinitif dans les recettes

5. L'impératif en cuisine

MODULO 3: II MENU

1. Le Plat principal :

1. Viande

2. Poisson

3. Herbes aromatiques
4. Sauce
- Il faut
- Pronomi Complemento oggetto

MODULO 4: IL MENU

1. Le plateau des fromages
- Le Passé composé
- Le pronom complément e l'accord du participe passé

MODULO 5: IL MENU

1. Le dessert
- Le pronom O_
- Il maschile e il femminile dei sostantivi

MODULO6: PREPARAZIONE ALLA PROVA di QUALIFICA

1. Revisione

MATEMATICA

MODULO 1 GEOMETRIA ANALITICA SEGMENTI E RETTE

1. Coordinate cartesiane nel piano
2. Segmenti
3. La retta: equazione esplicita
4. Concetto di coefficiente angolare
5. Fascio di rette per un punto
6. Mutua posizione tra due rette

MODULO 2 LA PARABOLA

1. La parabola: vertice ed intersezioni con gli assi

MODULO 3 DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO

1. Soluzione grafica delle disequazioni di primo e secondo grado

ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE

MODULO 1 CALCOLO CALORICO E NUTRITIVO

1. Tabelle di composizione degli alimenti
 2. Gli alimenti come fonte di energia e nutrienti
 3. Calcolo calorico e nutritivo di: sostanze alimentari, ricette e menù
- ### **MODULO 2 MERCEOLOGIA ED EDUCAZIONE AL CONSUMO**

1. Merceologia generale
2. Merceologia alimentare
3. La genuinità alimentare

MODULO 3 MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI

1. Alimenti plastici (carni, prodotti ittici, uova, latte e derivati, legumi)
2. Alimenti energetici (grassi alimentari, cereali e derivati, tuberi, legumi)
3. Alimenti bioregolatori (ortaggi e frutta)

MODULO 4 BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE

1. Classificazione delle bevande
2. Chimica e merceologia delle bevande alcoliche e analcoliche

MODULO 5 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E RAZIONALE

1. Calcolo del peso corporeo teorico e desiderabile
2. Definizione di razione alimentare
3. Tabelle L.A.R.N.
4. Suddivisione razionale dei pasti

5. Scarti alimentari

6. Dietetica: concetto di dieta e fabbisogni nutrizionali nelle varie fasce d'età

ELEMENTI DI GESTIONE AZIENDALE

MODULO 1 ATTIVITÀ ECONOMICA ED AZIENDA

Ud. 1 Attività economica: beni e bisogni, mercato

Ud. 2 L'azienda e le sue classificazioni

Ud. 3 Le forme societarie.

Ud. 4 Le aziende alberghiere e ristorative

MODULO 2 PATRIMONIO E REDDITO

Ud. 1 Il patrimonio aziendale sotto l'aspetto qualitativo e quantitativo

Ud. 2 L'inventario di esercizio

Ud. 3 Costi, ricavi, reddito

MODULO 3 LA GESTIONE FINANZIARIA

Ud. 1 Le fonti e le principali forme di finanziamento aziendale

Ud. 2 I calcoli dell'interesse

MODULO 4 RAPPORTI CON CLIENTI E FORNITORI

Ud. 1 Principali elementi del contratto di compravendita

Ud. 2 Ricevuta fiscale e fattura;

Ud. 3 L'IVA: base imponibile, registrazione delle fatture, liquidazione periodica

MODULO 5 MEZZI DI PAGAMENTO E TITOLI DI CREDITO

Ud. 1 I principali mezzi di pagamento e la moneta elettronica

Ud. 2 La cambiale

Ud. 3 Assegni bancari e circolari

LABORATORIO DEI SERVIZI DI CUCINA

MODULO 1

Antipasti caldi con utilizzo della pasta sfoglia e della pasta brisè

MODULO 2

Gli antipasti freddi

MODULO 3

I primi piatti: le crespelle

MODULO 4

I primi piatti: le paste gratinate e le paste ripiene.

MODULO 5

I primi piatti: gli gnocchi

MODULO 6

1. I pesci d'acqua salata

2. Le carni bianche: il vitello

MODULI 7 e 8

Le carni rosse: il manzo

MODULO 9

Menu completo di cinque portate il cui piatto forte è l'agnello

MODULO 10

Menu completo di cinque portate il cui piatto forte è il pollo

MODULO 11

Elaborazione di un menu a base di pesce con l'utilizzo della rana pescatrice

MODULO 12

Elaborazione di un menu a base di pesce con l'utilizzo del salmone.

MODULO 13

Elaborazione di un menu a base di carni bianche con utilizzo del pollo e del vitello

MODULO 14

Elaborazione di un menu nel quale il piatto forte è costituito da un piatto freddo a base di suprema di pollo.

MODULO 15

Elaborazione di un menu creativo

MODULO 16

Elaborazione di un menu a buffet

EDUCAZIONE FISICA

1. Pratica del gioco
2. Fondamentali di squadra

MODULO 2 AVVIAMENTO AL CALCETTO

1. Pratica del gioco
2. Fondamentali di squadra

MODULO 3 AVVIAMENTO ALLA PALLAVOLO

1. Pratica del gioco
2. Fondamentali di squadra

RELIGIONE CATTOLICA

MODULO GESÙ STORICO CRISTO DELLA FEDE

1. Ragione e rivelazione
2. Gesù storico
3. Gesù figlio di Dio
4. Profilo di alcuni personaggi cristiani