

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Selezione delle materie prime: **2 casi**

Dimensione 2 - Preparazione della verdura: **3 casi**

Dimensione 3 - Preparazione della carne: **3 casi**

Dimensione 4 - Preparazione dei prodotti ittici: **3 casi**

Dimensione 5 - Conservazione delle materie prime: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Preparazione dei semilavorati: **2 casi**

Dimensione 2 - Cottura degli alimenti: **8 casi**

Dimensione 3 - Distribuzione delle pietanze: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Composizione artistica di piatti e vassoi: **2 casi**

Dimensione 2 - Realizzazione di elementi decorativi: **4 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 4 - Compire le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Cura di utensili e attrezzature: **5 casi**

Dimensione 2 - Igienizzazione e sanificazione degli ambienti: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

1 - SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME

Grado di complessità 2

1.2 SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Scegliere le varietà/tipologie/parti di materie prime più indicate alla preparazione dei diversi piatti tenendo in considerazione le caratteristiche organolettiche, la stagionalità e la regionalità delle diverse materie prime impiegate in un'ottica di resa culinaria e sostenibilità economica

Grado di complessità 1

1.1 PRELIEVO DELLE MATERIE PRIME

Prelevare i quantitativi di materie prime necessari alla produzione programmata verificando le caratteristiche dei prodotti selezionati (dimensione, colore, consistenza, odore...) e compilando i buoni di prelievo delle materie prime.

2 - PREPARAZIONE DELLA VERDURA

Grado di complessità 3

2.3 TORNITURA

Migliorare la presentazione delle verdure, ricavandone forme regolari (es. fondente, naturale, castello, cocotte, olivette, mascotte)

Grado di complessità 2

2.2 TAGLIO

Applicare alle verdure tagli di 1° livello (a fette, a rondelle, ad anelli), 2° livello (bastoncini, fiammiferi, julienne, chiffonade) e 3° livello (matignon, mirepoix, paesana, macedonia e brunoise).

Grado di complessità 1

2.1 PULIZIA

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Eliminare dalle verdure le parti non edibili esterne (es. radici, parti verdi superiori, buccia e foglie guaste), interne e filamentose provvedendo, se previsto, alla successiva lavatura

3 - PREPARAZIONE DELLA CARNE

Grado di complessità 3

3.3 DISOSSO

Privare delle ossa interne volatili (quaglie, piccioni) e piccoli mammiferi (conigli) in vista della cottura.

Grado di complessità 2

3.2 TAGLIO

Ridurre la carne a cubetti (spiedini o spezzatini), a fettine da pezzi a muscolo unico (controfiletto di manzo, lombata di maiale), tessuto sovrapposto (fesa di tacchino, noce di vitello, scamone di manzo) o con osso (costata di manzo, nodino di vitello, braciola di maiale, costicine d'agnello) e tritata (ragù, hamburger, tartare).

Grado di complessità 1

3.1 PARATURA

Liberare la carne cruda da tutti gli scarti e le parti non edibili (pelle, grasso, tendini).

4 - PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI

Grado di complessità 3

4.3 SFILETTATURA

Ricavare filetti regolari da pesci tondi e pesci piatti di grandi dimensioni (es. salmone, rombo).

Grado di complessità 2

4.2 TAGLIO IN CARNE E TRANCI

Sezionare pesci di medi (rombi e salmoni) e grandi (es. pesce spada, tonno) in darne o tranci.

Grado di complessità 1

4.1 PULIZIA

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Eliminare pinne, squame e viscere da pesci e parti non edibili da molluschi e piccoli crostacei

5 - CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Grado di complessità 1

5.1 MANTENIMENTO

Selezionare la metodologia di conservazione della materia prima trattata più indicata (surgelazione, essiccazione, affumicatura, sotto vuoto) seguendo tutte le operazioni previste e indicando in ogni caso la data di produzione e scadenza, contenuto e peso.

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di materie prime
- Piani di lavoro
- Utensili ed attrezzature
- Standard di qualità del servizio
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza (HACCP)
- Normativa di sicurezza
- Standard di qualità dei prodotti alimentari

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Modalità di selezione delle materie prime per la preparazione dei cibi valutandone le caratteristiche qualitative
- Tecniche ed operatività di monda e pelatura delle verdure
- Tecniche ed operatività di taglio e tornitura delle verdure
- Tecniche ed operatività di taglio carne
- Tecniche ed operatività di pulizia, deliscatura, sfilettatura e tranciatura del pesce
- Tecniche ed operatività di pulizia molluschi e crostacei
- Tecniche e modalità di conservazione degli alimenti

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Materie prime prelevate e scelte
- Verdure pulite, tagliate e tornite
- Carni tagliate e disossate
- Prodotti ittici puliti, tagliati e sfilettati
- Materie prime conservate

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tipologie di materie prime
2. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di preparazione delle materie prime

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno tre tipologie di materie prime ed almeno due tecniche di

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

preparazione per singola tipologia di materia prima, esecuzione delle operazioni assegnate e motivazione della scelta degli strumenti e della modalità di lavoro

2. Colloquio tecnico relativo alle tecniche e modalità di conservazione di almeno tre tipologie di materia prima

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi

1 - PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI

Grado di complessità 2

1.2 IMPASTI

Preparare impasti per realizzare pasta fresca ripiena e non (es. tagliatelle, trofie, maltagliati, ravioli, tortellini), gnocchi freschi ripieni e non (es. con impasto di patate, di zucca, di spinaci, con pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci), pani, grissini e dolci

Grado di complessità 1

1.1 FONDI, SALSE E CREMA

Preparare roux, fondi, salse base e composte, burri composti e aromatizzati per realizzare cibi salati (es. besciamella, al pomodoro, bolognese, amatriciana, carbonara...) nonché creme, bagne, salse e glasse per farcire, coprire, accompagnare o decorare i dolci da ristorazione (es. crema pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica)

2 - COTTURA DEGLI ALIMENTI

Grado di complessità 2

2.2 IN ACQUA REGOLANDO I PARAMETRI DI COTTURA

Gestire cotture regolando i parametri tecnici in funzione della pezzatura (bollire: pollo, girello, muscolo, cefalopodi, orata, branzino, trota; al vapore: rombo, scampi) o di temperature specifiche (a bagnomaria: salsa olandese, crema inglese, crema zabaglione).

2.2 IN GRASSO REGOLANDO I PARAMETRI DI COTTURA

Gestire cotture di alimenti, freschi e congelati, con procedimento a più fasi (al salto: scaloppina ai funghi; frittura per immersione: verdure pastellate, patate fritte) o di dimensioni grandi (al salto: sogliola alla mugnaia; frittura in padella: cotoletta alla milanese) a bassa temperatura (confit: anatra) o tempi di esecuzione rapidi (al salto: rognone flambé; frittura in padella: cervella).

2.2 A CALORE SECCO REGOLANDO I PARAMETRI DI COTTURA

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Gestire cotture regolando i parametri in base alle pezzature del prodotto (gratinare: cappelunghe, pomodori, funghi; grigliare: radicchio di Treviso, pesci da porzione interi, roast beef) o al suo pregio (branzino al sale, prosciutto in crosta, filetto in crosta; alla griglia: scampi, gamberoni, carne rossa con osso, filetto di manzo).

2.2 COTTURE MISTE MANTENENDO LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI

Stufare e brasare alimenti, mantenendo le proprietà organolettiche (es. compattezza delle carni del pollo, consistenza delle verdure, morbidezza dei cefalopodi).

Grado di complessità 1

2.1 IN ACQUA CON PARAMETRI DEFINITI

Gestire cotture che prevedono temperature e tempistiche specifiche e parametri valutativi facili da determinare visivamente (bollire: pasta secca, patate, carote, piselli; sbianchire: tuberi e ortaggi; al vapore: patate, carote e piselli).

2.1 IN GRASSO CON PARAMETRI DEFINITI

Gestire cotture di alimenti di piccole dimensioni, caratterizzate da esecuzione rapida (al salto: bocconcini di pollo; frittura per immersione: zucchine, melanzane; frittura in padella: gamberi) o da panatura (farina, pangrattato, pastella).

2.1 A CALORE SECCO CON PARAMETRI DEFINITI

Gestire cotture di alimenti poco delicati che prevedono parametri determinabili visivamente (gratinatura: verdure, lasagne; al forno: patate, pesci da porzione, pane; allo spiedo carni di piccole dimensioni: galletto, pollo, quaglie) e cotture veloci (grigliare: verdure, bistecche sottili non al sangue).

2.1 COTTURE MISTE UTILIZZANDO PARAMETRI DEFINITI

Stufare e brasare alimenti con grado di cottura facile da determinare visivamente (es. patate che si sfaldano) o tempisticamente (es. uova al funghetto in 5 minuti).

3 - DISTRIBUZIONE DELLE PIETANZE

Grado di complessità 1

3.1 ALLESTIMENTO PIATTI E VASSOI

Prelevare le adeguate quantità di cibo pro capite disponendo le pietanze in piatti o vassoi rispettando le regole standard di allestimento (es. pasta in centro, carne e pesce nella parte bassa) per un servizio all'italiana o all'inglese ai commensali.

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di cibi
- Tipologie di alimenti e loro dimensione/pezzatura
- Tipologia di utensili ed attrezzature
- Standard di qualità del servizio
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza (HACCP)
- Normativa di sicurezza

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di preparazione di fondi, roux, creme
- Tecniche ed operatività di impasto e farcitura di pasta
- Tecniche ed operatività di cottura in acqua, grasso, a calore secco, miste
- Tecniche ed operatività di allestimento di piatti e vassoi

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impasti preparati
- Fondi, salse e creme preparate
- Alimenti cotti
- Piatti e vassoi allestiti

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tipologie di alimenti e cibi
2. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di cottura
3. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di allestimento

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno tre tipologie di alimenti, sulla base delle relative ricette, individuazione delle tecniche di cottura, loro applicazione pratica e allestimento dei cibi prodotti in piatti/vassoi, sulla base delle quantità date
2. Colloquio tecnico relativo a casi di tecniche di cottura ed allestimento differenti da quelle oggetto di prova prestazionale

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)

1 - COMPOSIZIONE ARTISTICA DI PIATTI E VASSOI

Grado di complessità 1

1.1 IMPIATTAMENTO

Distribuire i cibi nei piatti seguendo un personale senso artistico di equilibrio cromatico, dimensionale e di coerenza culinaria.

1.1 APPONTAMENTO DEI VASSOI

Disporre le pietanze in vassoi composti in modo artistico in linea con i principi del moderno food design, presentando gli stessi anche su supporti auto-prodotti (es. sculture di ghiaccio, presentazioni su strutture realizzate dalla cucina).

2 - REALIZZAZIONE DI ELEMENTI DECORATIVI

Grado di complessità 3

2.3 DECORAZIONI PRE LAVORATE

Realizzare in anticipo decorazioni poli strutturate utilizzando tecniche complesse (es. essiccamento, doppia o tripla cottura) per guarnire in modo artistico i piatti e i vassoi (es. sfere di cioccolato, coralli di zucchero, cialde di riso soffiato).

Grado di complessità 2

2.2 GUARNIZIONI CON ELEMENTI ESTERNI COMBINATI

Realizzare guarnizioni unendo due o più elementi decorativi (es. frutta, verdura, salse) per abbellire la pietanza e completarne il gusto

Grado di complessità 1

2.1 GUARNIZIONI CON ELEMENTI INTERNI

Realizzare decorazione di piatti e vassoi con alcuni componenti dello stesso prodotto culinario (es. sughi, pezzi di alimento cotto).

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

2.1 GUARNIZIONI CON ELEMENTI ESTERNI LAVORATI AL MOMENTO

Realizzare guarnizioni per piatti e vassoi utilizzando un solo ingrediente (es. prezzemolo, rapanello) eventualmente trattato al momento (incisione semplice, mazzetti) per rendere la presentazione più accattivante.

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di cibi
- Standard di qualità del servizio
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza (HACCP)
- Normativa di sicurezza

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di composizione di piatti e vassoi per buffet
- Tecniche ed operatività di realizzazione di elementi decorativi

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Piatti preparati e decorati
- Vassoi preparati e decorati

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche ed operatività di composizione di piatti e vassoi per buffet
2. L'insieme delle tecniche ed operatività di realizzazione di elementi decorativi
3. Un set di cibi

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno tre tipologie di cibi realizzazione in situazione reale o simulata di composizione e guarnizione di vassoi a buffet
2. Colloquio tecnico su applicazione di tecniche di composizione e guarnizione di tipologie di cibi diverse da quelle oggetto di prova prestazionale

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 4 - Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

1 - CURA DI UTENSILI E ATTREZZATURE

Grado di complessità 2

1.2 CURA DEGLI SPAZI DESTINATI A UTENSILI E ATTREZZATURE

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature da cucina, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

1.2 MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE DA CUCINA

Eeguire la manutenzione periodica delle attrezzature da cucina (es. disincrostazione dei forni, pulizia delle pareti interne e delle griglie dei frigoriferi, aggiunta di sale e disincrostazione della lavastoviglie, pulizia delle cappe aspiranti) al fine di mantenerle efficienti.

Grado di complessità 1

1.1 PULIZIA IMMEDIATA AL TERMINE DELL'UTILIZZO

Realizzare al termine dell'utilizzo la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature da cucina (es. coltelli, forchettoni, pinze, batticarne, spatole, pentole, cutter) al fine di poterne disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

1.1 PULIZIA DELLE ATTREZZATURE A FINE CICLO

Compiere alla fine di ogni ciclo di lavoro le operazioni di pulizia delle attrezzature da cucina utilizzate (es. fuochi, friggitorici, piastre di cottura, forni, brasiere, cuocipasta, affettatrici, tritacarne, macchina per la pasta, tirapasta) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle pulite.

1.1 PULIZIA ATTREZZATURE REFRIGERANTI

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

2 - IGIENIZZAZIONE E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Grado di complessità 2

2.2 PULIZIA PERIODICA

Realizzare le operazioni periodiche di mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti di cucina (es. pulizia a fondo dei pavimenti a mano o con macchine industriali, lavaggio delle pareti lavabili e delle celle refrigerate, disincrostazione di lavelli, vasche e rubinetterie, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

Grado di complessità 1

2.1 PULIZIA GIORNALIERA DEI LOCALI

Compiere le operazioni giornaliere di riassetto, pulizia e sanificazioni degli ambienti e (pavimenti della cucina, magazzino e celle refrigerate) e dei piani di lavoro (piani di appoggio e i lavelli), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare.

2.1 DISINFESTAZIONE

parassiti mediante il risanamento ambientale e l'uso di protezioni meccaniche, monitorando l'ambiente e facendo intervenire, in presenza di parassiti, una ditta specializzata in azioni di disinfestazione

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 4

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

FONTI

Donegani Menaggia Pedrazzi, "Servizi e tecniche di enogastronomia. Cucina", Ed. Lucisano, 2010

Paolo Gentili, "Cucina gourmet", Ed. Calderini, 2016

Repertorio delle qualificazioni regionali, regione Friuli Venezia Giulia