

2° AGROALIMENTARE

Elenco/descrizione debiti: qui trovi l'elenco degli argomenti da studiare del debito che ti è stato assegnato o da recuperare per l'ingresso in passerella.

AREA CULTURALE E PROFESSIONALE

Formatore	Compito/Competenza	Argomenti	Materiali
VENTORUZZO L.	italiano	Analisi del testo: saper leggere e comprendere un testo scritto di tipo narrativo e informativo. Lessico specialistico: saper utilizzare correttamente i termini tecnici del settore della ristorazione Saper scrivere ricette complete in italiano corretto	Appunti e esercizi delle lezioni
BERTO A.	Inglese	Utilizza la lingua inglese nella vita quotidiana e professionale Present Perfect, Simple Past, Comparativo di maggioranza, di minoranza e di uguaglianza, il superlativo, pronomi relativi, pronomi ed aggettivi indefiniti (who, which, whom, whose), modali (can, must, should), termini tecnici (attrezzatura pesante, attrezzatura piccola da usare in laboratorio, la brigata di cucina, i vestiti del cuoco, la pizza, i toppings, la victoria sponge, lo zucchero, le farine, i lieviti).	Dispensa e appunti sul quaderno
MARCHELUZZO G.	Matematica	I numeri e gli insiemi numerici, i numeri decimali, le frazioni, trasformazione fra numeri decimali e frazioni. Approssimazioni e arrotondamenti, notazione scientifica e ordine di grandezza di un numero. Unità di misura, conversioni e equivalenze. Potenze: proprietà, espressioni e problemi, potenze ad esponente negativo. Percentuali. Proporzioni: proprietà delle proporzioni e calcolo dell'incognita. Grandezze direttamente e inversamente proporzionali e rappresentazione grafica, la retta: equazione della retta e rappresentazione grafica. Le equazioni di primo grado, esercizi e problemi. I triangoli e le loro proprietà, i quadrilateri e	Dispensa e appunti sul quaderno

		<p>le loro proprietà, i poligoni regolari e le loro proprietà. Perimetro e area delle figure piane. Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche, potenze, equazioni di primo grado, aree e perimetri. Media, minimo e massimo di una serie di valori e rappresentazione dei valori mediante diagrammi (istogrammi – ortogrammi - areogrammi).</p>	
VENTORUZZO L.	Storia ed Economia	<p>Conoscenza del periodo storico dal Congresso di Vienna all'unità d'Italia (1815-1861). Differenza tra Stato e Nazione e sviluppo dell'identità nazionale. Conoscenza del periodo storico della Belle Epoque (1880- 1914): principali invenzioni e cambiamenti sociali e politici, principali eventi storici Nascita della ristorazione pubblica e sviluppo dei ristoranti e del turismo</p>	Appunti delle lezioni e video analizzati a lezione
FABRELLO E.	Educazione attività motorie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistema scheletrico: funzioni delle ossa, tipologia delle ossa, le curve del rachide, problematiche posturali 2. Sistema muscolare: proprietà del muscolo, fibre muscolari, meccanismo di contrazione muscolare 3. Capacità condizionali: forza, velocità e resistenza 4. Capacità coordinative: coordinazione e equilibrio 5. Macronutrienti e micronutrienti: proteine, lipidi, carboidrati, acqua, sali minerali, vitamine, fibre 	Dispense
ROSSATO M.	Scienze e tecnologia	<p>Conoscenza dei principi della digestione e del metabolismo. Conoscenza dell'argomento: dieta e tendenze alimentari.</p>	Studiare dal libro la macro area 3 "La digestione e il metabolismo" e la macro area 4 "dieta e tendenze alimentari", pag 74-138.
ZILIOOTTO C.	Tecniche di monitoraggio e manutenzione	Le tecniche di cottura	Libro di testo "Tecniche di pasticceria" DA PAG. E-2 A PAG E-9
MARCHELUZZO G. - ZILIOOTTO C.	Tecniche di conservazione e stoccaggio	MARCHELUZZO: Creazione di un foglio per la gestione di un magazzino con Excel.	Appunti delle lezioni

MARSETTI M.	Tecniche di pianificazione e organizzazione	<u>Come preparare il laboratorio per l'esecuzione pratica di una ricetta:</u> La mise-en-place fissa; La mise-en-place di lavoro. <u>Organizzare la realizzazione pratica di una ricetta:</u> La sequenza ordinata delle procedure per ottenere uno o più prodotti utilizzando le attrezzature e gli utensili professionali.	Lezioni visive pratiche ed appunti personali dello studente. Video di laboratori durante le fasi delle varie lavorazioni.
MARSETTI M.	<u>Funzionamento apparecchiature e caratteristiche materiali</u>	<u>La dotazione dell'area di preparazione.</u> Le macchine di preparazione; il pentolame; i materiali per la cottura; i coltelli ed i taglieri; gli utensili.	Libro di testo: 'Tecniche di cucina e pasticceria'. Macroarea 3, capitolo 2: 'la batteria di cucina'; dalla pagina 94 alla 126
FOLCO S. - MARSETTI M. - RIGON C.	Approvvigionamento e stoccaggio materie prime e semilavorati	MARSETTI M. <u>Pasticceria.</u> La disposizione delle materie prime all'interno del laboratorio: tipologia degli ingredienti, luogo di conservazione, metodo di conservazione secondo norme haccp dei prodotti finiti, dei semi-lavorati e dei residui.	Libro di testo: 'Tecniche di cucina e pasticceria'. Macroarea 2, capitolo 2: 'Il sistema haccp'; dalla pagina 20 alla 27.
FOLCO S. - MARSETTI M. - RIGON C. - TESTOLIN E. - ZUCCON A.	Trasformazione e stoccaggio prodotti	<u>MARSETTI M.</u> <u>Gli impasti e tecniche di base:</u> Impasti frolli: italiana semplice, la sablée e montata. Gli impasti montati: la pasta margherita, il pan di Spagna. Le creme: pasticceria. Choux: metodo ordinario. Il 'quantum satis' nell'inserimento degli aromi. <u>L'Italia dei dolci:</u> Conoscenza dei principali prodotti dolciari regionali. <u>Tecniche di servizio:</u> Taglio di un dessert di varie dimensioni;	Appunti in laboratorio, in FAD. Video di alcune delle fasi di preparazioni.

		Allestimento di un buffet semplice, complesso, dolce e salato; L'inserimento di un dessert in un menù.	
--	--	---	--