

## 2° RISTORAZIONE A

**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.**

### ASSE CULTURALE E PROFESSIONALE

<b>Formatore</b>	<b>Compito/Competenza</b>	<b>Argomenti</b>	<b>Materiali</b>
STEVANIN I. - VENTORUZZO L.	Italiano	Stevanin: lettura e comprensione del testo; capacità di riassunto ed esposizione orale. Elaborazione di testi di almeno 20 righe.  Ventoruzzo: Analisi del testo: saper leggere e comprendere un testo scritto di tipo narrativo Lessico specialistico: saper utilizzare correttamente i termini tecnici del settore della ristorazione Saper scrivere ricette complete in italiano corretto	Stevanin: Appunti e libro di testo  Ventoruzzo: Appunti delle lezioni
CASAROTTO P.	Inglese	Past Simple (compresa la lista dei verbi irregolari); Present Perfect; Comparatives & Superlatives; Relative clauses	Dispensa e appunti sul quaderno
SOFFIA S.	Matematica	Gli insiemi numerici. I numeri decimali. Trasformazione da frazione a decimale e viceversa. I radicali: operazioni fondamentali. Teorema di Pitagora. Circonferenza e cerchio. I solidi: definizione. Prisma, parallelepipedo, cubo: classificazione e esercizi. Piramide: classificazione e esercizi. I solidi di rotazione: classificazione e esercizi. I metodi di risoluzione dei problemi: variabili, dati e incognite, metodo top-down, metodo delle espressioni, metodo delle equazioni, metodo del tre semplice. Approssimazioni e arrotondamenti.	Appunti, esercizi dalle lezioni. Dispensa.
STEVANIN I. - VENTORUZZO L.	Storia ed Economia	Stevanin: rivoluzione industriale, rivoluzione americana, Rivoluzione francese, Età napoleonica.  Ventoruzzo: Conoscenza del periodo storico della Belle Epoque (1880- 1914): principali invenzioni e	Stevanin: Appunti e libro di testo

		<p>cambiamenti sociali e politici, principali eventi storici</p> <p>Nascita della ristorazione pubblica e sviluppo dei ristoranti e del turismo</p>	Ventoruzzo: Appunti delle lezioni
FABRELLO E.	Educazione attività motorie	<p>1. Sistema scheletrico: funzioni delle ossa, tipologia delle ossa, le curve del rachide, problematiche posturali</p> <p>2. Sistema muscolare: proprietà del muscolo, fibre muscolari, meccanismo di contrazione muscolare</p> <p>3. Capacità condizionali: forza, velocità e resistenza</p> <p>4. Capacità coordinative: coordinazione e equilibrio</p> <p>5. Macronutrienti e micronutrienti: proteine, lipidi, carboidrati, acqua, sali minerali, vitamine, fibre</p>	Dispense
ROSSATO M. - SOFFIA S.	Scienze e tecnologia	<p>Rossato: macroarea 4 del libro "dieta e tendenze alimentari" (pagg. 106-138), approfondimento su allergie e intolleranze.</p> <p>Soffia: la classificazione degli alimenti, l'acqua, le bevande (classificazione). Carboidrati, lipidi e proteine (classificazione e funzioni). I sali minerali, le vitamine, il fabbisogno energetico.</p> <p>Fisica: calore e temperatura, dilatazione termica lineare, calore specifico, moto rettilineo uniforme e uniformemente accelerato.</p>	Libro di testo, fotocopie e schemi su quaderno, appunti dalle lezioni.
DAL CENGIO S. - TESSARO A. - ZILIOOTTO C.	Tecniche di pianificazione e organizzazione	<p>Tedesco: indicativo presente principali verbi di cucina-piccole e grandi attrezzature di cucina-dialogo base al ristorante – brigata di sala e di cucina – carni-pesci-uova –prodotti caseari-spezie frutta e verdura.</p> <p>Ziliotto: <b>PROGETTARE</b> piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti: <b>ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI PIATTI, DOLCI.</b></p>	Dispensa di tedesco. <b>ESERCITAZIONE SU SCHEDA PIATTO.</b> Tutti i piatti realizzati in cucina.
ZILIOOTTO C.	Tecniche di servizio ristorativo	REALIZZARE la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti:	Esercitazione pratica

		ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI PIATTI, DOLCI.	
ZILIOOTTO C.	Tecniche di monitoraggio e manutenzione	LA SICUREZZA SUL LAVORO	Libro di testo “TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA” da pagina 64 a pagina 81
CADORIN G.	Tecniche e procedure per la sicurezza, la qualità e l’igiene	Concetto di igiene, sicurezza, prevenzione, rischio, pericolo, qualità, salute. Rischio di tipo microbiologico, fisico e chimico. DPI e norme di sicurezza. Organismi procarioti (batteri) e le loro caratteristiche. Segnaletica di sicurezza, buone norme di igiene e pulizia.	
MARCHELUZZO G. - ZILIOOTTO C.	Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio	TECNICHE DI CONSERVAZIONE MARCHELUZZO: Creazione di un foglio di gestione di un magazzino con Excel. Danea: funzionalità di base.	Libro di testo “TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA” da pagina 48 a pagina 63
ZILIOOTTO C.	Tecniche di lavorazione preliminari e semilavorati	I CEREALI E I DERIVATI	Libro di testo “TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA” da pagina 204 a pagina 246
ZILIOOTTO C.	Normativa HACCP e sicurezza alimentare	LA SICUREZZA ALIMENTARE, IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Libro di testo “TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA” da pagina 12 a pagina 18 E DA PAGINA 38 A PAGINA 46
MARSETTI M. - ZILIOOTTO C.	Elementi di dietetica e tecniche di cottura	LE TECNICHE DI COTTURA	Libro di testo “TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA” da pagina 142 a pagina 169