

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Cosa si chiede di fare

Hai a disposizione il seguente pentolame:

- Pentolame in alluminio
- Pentolame in rame
- Pentolame in ferro
- Pentolame in pietra ollare
- Pentolame in terracotta
- Pentolame in ceramica



Pentola in alluminio



Pentola in rame



Pentola in ferro



Pentola in terracotta



Pentola in ceramica



Pentola in pietra ollare

Immagina di dover predisporre la preparazione dei seguenti ordini:

- 2 risotti
- 2 porzioni polenta
- 2 zuppe
- 2 stracotto
- 1 frittura
- 3 spezzatino

Quale pentola fra quelle illustrate di seguito sceglieresti per ciascuna pietanza?

La prova pratica, di gruppo (3 studenti), vi vede impegnati nella preparazione di.....di carne rossa. Scegliete gli strumenti più adatti e procedete all'esecuzione.

In che modo (singoli, gruppi..)

Il compito dovrà essere svolto prima singolarmente e nella seconda parte a gruppi

Quali prodotti

Il prodotto da realizzare è

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questo lavoro è utile perché:

ti permetterà di autovalutarti e all'insegnante di verificare e valutare la tua competenza

Tempi

Il lavoro dovrà essere svolto in.....

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)

Strumenti

Criteri di valutazione

La valutazione del report si baserà sui seguenti indicatori:

- Completezza dell'analisi riguardo l'organizzazione della cucina professionale in relazione ai suoi settori e ai suoi ambienti di supporto: area magazzino, area carico-scarico, impianto areazione ed aspirazione, area rifiuti.....
- Completezza dell'analisi riguardo l'individuazione delle attrezzature e loro posizionamento secondo il settore e il flusso di lavoro