

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Cosa si chiede di fare

Nel set di coltelleria a tua disposizione, scegli lo strumento più adatto per le seguenti operazioni:

- tagliare fette di carne, compreso pollame, arrosti e prosciutti e altre carni cotte di grandi dimensioni
- tagliare in modo preciso sottili fettine di carne
- rimuovere ossa dalla carne affettata
- sfilettare e preparare il pesce

nella parte pratica, dovrai tagliare a fettine sottilissime

In che modo (singoli, gruppi..)

Il compito dovrà essere svolto singolarmente

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