

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Cosa si chiede di fare

Nella preparazione di “fettuccine al ragù” confronta i tempi di lavorazione e preparazione fra l’uso di prodotti di 3^a gamma pronti e prodotti di 1^a gamma o “*raw food*”

In che modo (singoli, gruppi..)

Il compito dovrà essere svolto in gruppo

Quali prodotti

Il prodotto da realizzare è un confronto nei processi di realizzazione di un piatto con prodotti di 3^a gamma e di 1^a gamma

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