

**OBIETTIVI MINIMI PROGRAMMAZIONE  
DIPARTIMENTO CUCINA indirizzo  
PASTICCERIA**

**CLASSE TERZA PASTICCERIA**

**UDA 1: Il laboratorio di pasticceria, la grande e la piccola attrezzatura , le regole in laboratorio**

- Storia ed evoluzione della pasticceria
- Criteri -guida sulla progettazione del laboratorio di pasticceria
- La grande e la piccola attrezzatura
- La gestione dei rischi in pasticceria: rischi e regole comportamentali

**UDA 2: Gli ingredienti di pasticceria e le loro proprietà chimico fisiche**

- Caratteristiche merceologiche degli ingredienti di pasticceria
- Proprieta' tecnologiche degli ingredienti di pasticceria
- Tecniche di conservazione degli ingredienti di pasticceria

**UDA 3: Preparazioni di base nella pasticceria classica e moderna**

- Ricette della tradizione
- Tecniche di base
- Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.

**CLASSE QUARTA PASTICCERIA**

**UDA 1: Sicurezza e salute sul posto di lavoro**

- Normativa igienico- sanitaria, principi e procedura di autocontrollo HACCP
- La sicurezza operativa: fattori di rischio e regole comportamentali;

**UDA 2: La pasticceria regionale da nord a sud**

- Principali ricette della tradizione e loro innovazione
- Tecniche tradizionali e tecniche innovative di lavorazione in pasticceria

**UDA 3: I prodotti lievitati dolci e salati**

- Tecniche di base di pasticceria e panetteria
- Processo di levitazione
- Produzione di base di prodotti lievitati dolci e salati
- Produzione e gestione del lievito madre

**UDA 4: Il cioccolato e le sue applicazioni**

- Tecniche di base del cioccolato
- Eseguire prodotti dolciari a base di cioccolato