

OORI - Corso di cucina e alimentazione

Il corso si rivolge:

- a tutti gli allievi che hanno piacere nel cucinare e vogliono approfondire capacità e conoscenze acquisite nel corso di terza media (esclusi gli allievi che frequentano il corso di francese),
- a chi ha un'idea di intraprendere una professione nel campo della gastronomia e ristorazione,
- a chi ha voglia di creare con le proprie mani dei sani manicaretti.

Durante le lezioni si riprenderanno preparazioni pratiche di cucina affrontate nel corso di terza media. Verranno proposte delle varianti a preparazioni note e se ne affronteranno di nuove. Utilizzando le due ore settimanali si prepareranno delle ricette equilibrate, cercando di impostare una procedura di lavoro sempre più autonoma e ponendo attenzione alla cura della presentazione delle pietanze. Le attività proposte saranno perlopiù pratiche in cucina. Ci saranno momenti di riflessione o ricerca attorno ai temi legati all'alimentazione e si potranno sviluppare le proposte degli allievi. Secondo l'interesse del gruppo si potranno organizzare alcune visite ad ambienti di lavoro collegati all'alimentazione (per es. industrie alimentari, laboratori di panettieri o pasticciere, scuola esercenti,...) o alla scuola professionale (area alimentazione e servizi).

Gli allievi impareranno a lavorare in "team" collaborando con i compagni, ottimizzando il risultato finale; svilupperanno la manualità, l'autonomia e l'estetica del piatto; potranno sperimentare concretamente le proprie capacità e il proprio piacere riguardo al cucinare e saranno più capaci e più disinvolti nel risolvere situazioni.

