

Opzione orientamento IV media - Cucina e alimentazione

Care/i allieve/i, Cari genitori,

di seguito trovate alcune informazioni riguardo al corso opzionale di cucina e alimentazione:

- La lezione dura due ore/lezione.
- Di regola si esegue una sola preparazione a lezione.
- Si seguono tutte le regole e le norme di igiene e sicurezza in cucina acquisite nel corso di terza media.
- Si lavora a coppie o a gruppi di tre.
- Durante la lezione c'è molto lavoro pratico e poca teoria. La teoria è legata ad eventuali spiegazioni e curiosità relative ai vari ingredienti, all'origine della ricetta, al metodo di cottura, ecc.
- Ciò che viene cucinato si mangia a fine lezione se c'è tempo, altrimenti si porta a casa.
- Si eseguiranno ricette scritte in modi diversi.
- Si seguono tecniche di lavoro e metodi di cottura diversi.
- Si preparano sia ricette dolci che salate.
- Il programma del corso di solito segue uno o più temi concordati con gli allievi all'inizio dell'anno. Possibili tematiche: i colori in cucina, il giro del mondo in cucina, i 5 sensi in cucina, cucina e arte, cucina e letteratura, presentazione delle professioni legate al campo alimentare, storia degli alimenti, la cucina del territorio, cucina e orto scolastico,...

Perché scegliere questa opzione?

- Ti piace cucinare, inventare, sperimentare (e ripulire una volta terminato il lavoro!)
- Vuoi approfondire il tema dell'alimentazione
- Vuoi imparare tecniche più complesse
- Sei orientata/o verso una professione del ramo alimentare

Ogni allieva/o che sceglierà questa opzione dovrà portare a inizio anno un grembiule personale e un contenitore ermetico per portare a casa ciò viene preparato durante la lezione.

Alcune foto di preparazioni:

