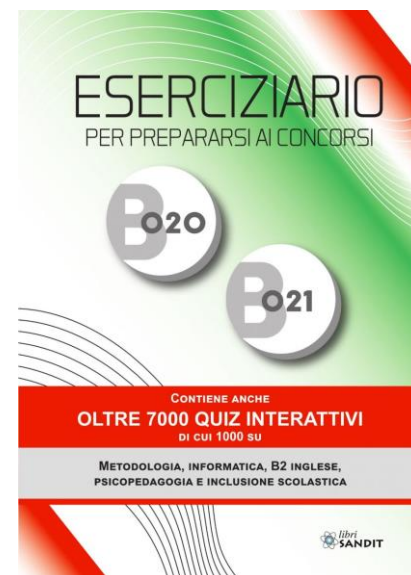


Esempio traccia B21

- Il candidato simuli una lezione sulla distillazione in genere, aggiungendo anche le sue scelte didattiche e metodologiche e ponendo l'attenzione su alcuni punti:
 - - l'uso dell'alambicco e la distillazione continua e discontinua
 - - Un esempio di distillato
 - - Il servizio di un distillato
- La lezione è rivolta ad una classe V indirizzo "Sala e vendita" composta da 20 alunni, di cui 1 allievo con programmazione semplificata HS (L. 104/1992) e 3 allievi dislessici con PDP (L. 170/2010).

Il PDF che vedete è stato utilizzato per illustrare una prova orale B21 e una B20

Disponibile il video di spiegazione. Per info:
servizieditoriali017@gmail.com





La distillazione



I DUE STRUMENTI INDISPENSABILI



L'elemento indispensabile



L'alambicco

IL CICLO DELL'ACQUA



IL PRINCIPIO

SE VOLESSIMO FARE UN DISTILLATO DI VINO
(COGNAC)

DOBBIAMO AVERE UN MISCUGLIO DI ACQUA E ALCOL
(COME NEL VINO).

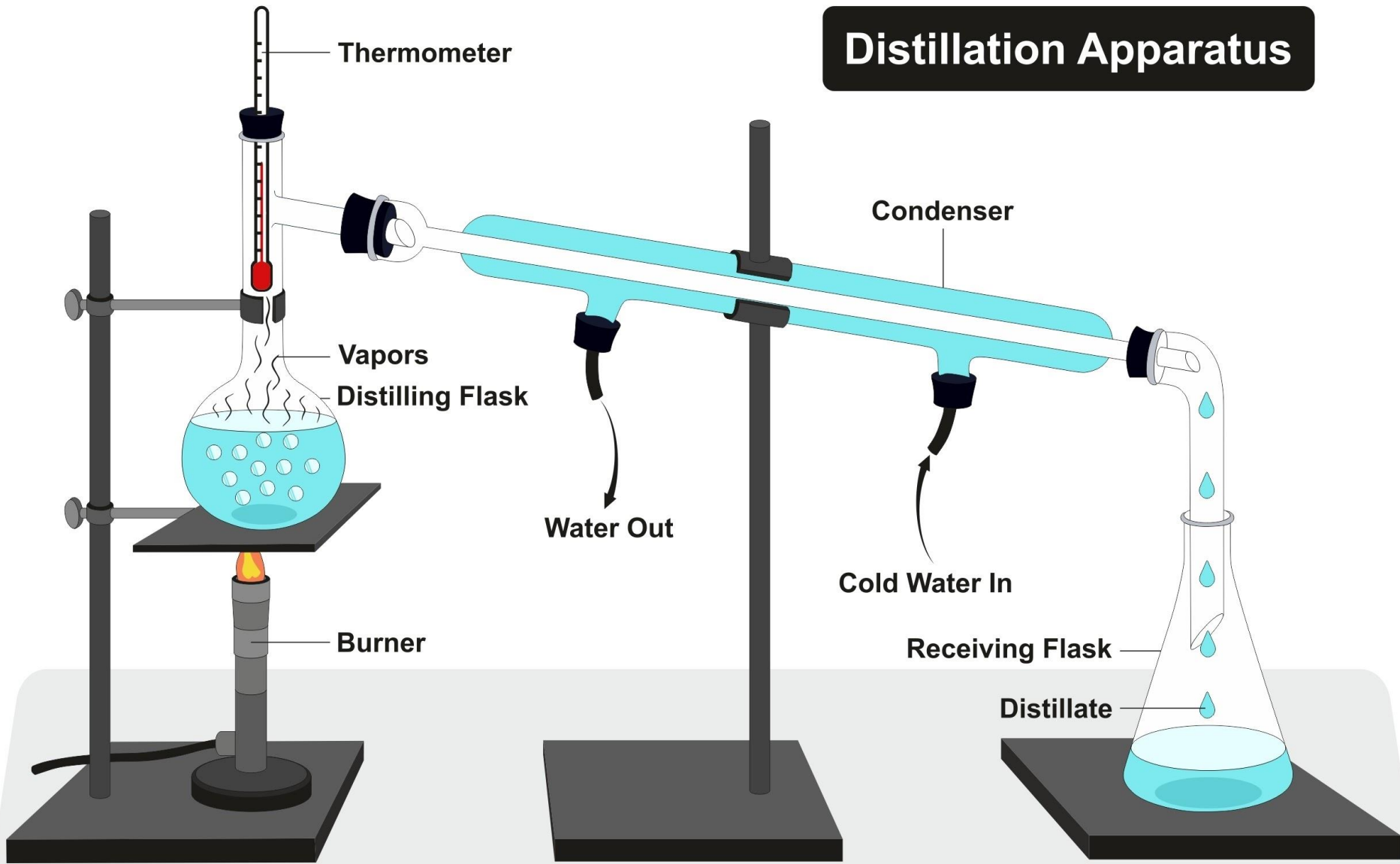


- ➔ L'ALCOL BOLLE A CIRCA 78 °C.
- ➔ L'ACQUA BOLLE A 100 °C.

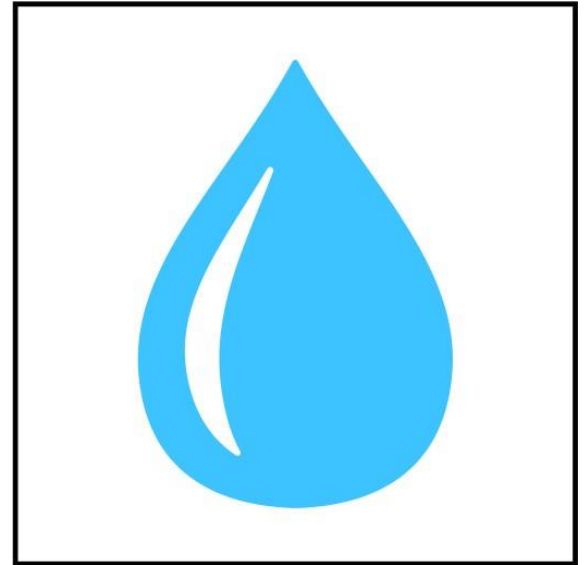
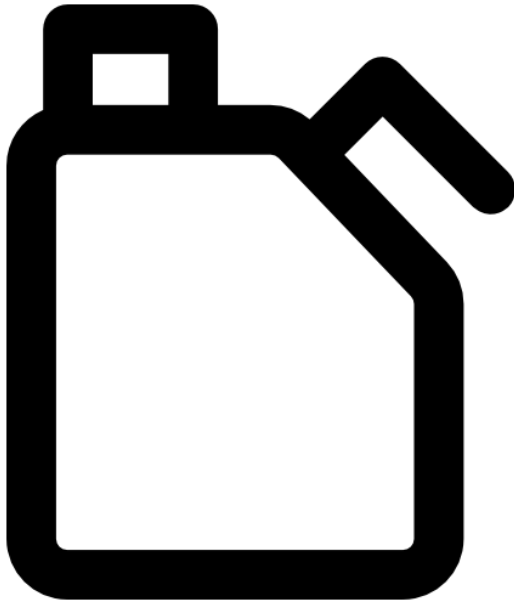
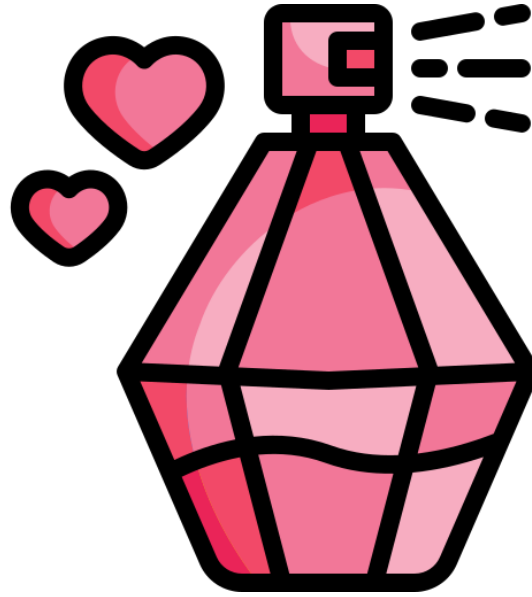
SE **SCALDIAMO** IL LIQUIDO A 80 °C, L'ALCOL DIVENTERÀ VAPORE E SALIRÀ VERSO L'ALTO, MENTRE L'ACQUA **RESTERÀ** LIQUIDA NELLA PENTOLA. ABBIAMO APPENA SEPARATO I DUE ELEMENTI.



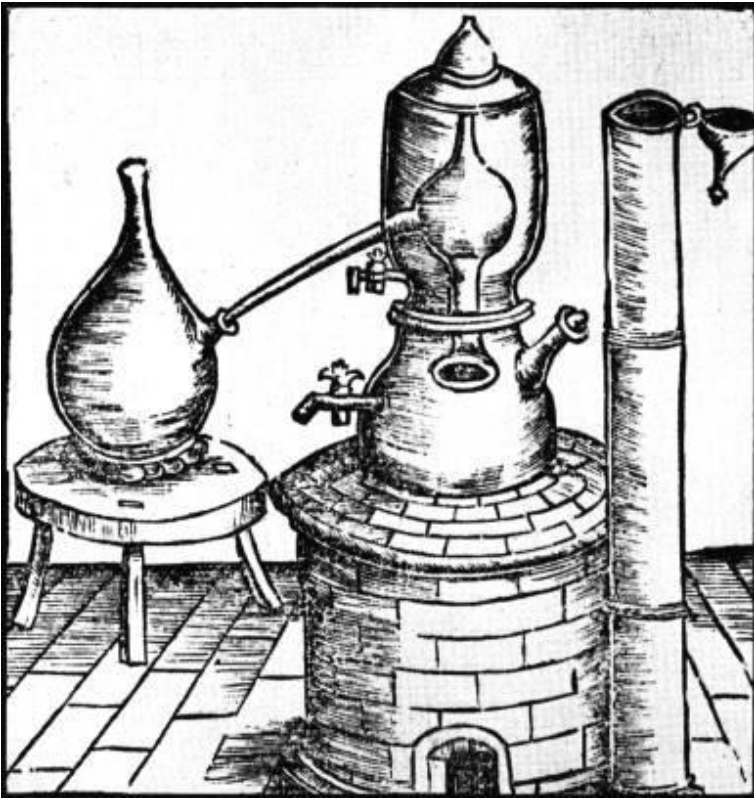
Distillation Apparatus



Cosa si può distillare?



Testa, Coda e Cuore



- Cuore: la parte centrale,
quella buona

La testa: prmissimi vapori,
tossici cattivi



La coda: vapori con
sostanze oleose e gradevoli



DISTILLAZIONE CONTINUA



DISTILLAZIONE DISCONTINUA



COGNAC

Dose di servizio «europea» di un distillato:
40 ml



ESEMPI DIDATTICI

ddddd

11 BLOODY MARY

- 40 gr. Vodka 50° ghiacciata
- 2 gocce Worcestershire Sauce
- 60 gr. succo di pomodoro ghiacciato

Si prepara direttamente nel bicchiere Tumbler medio ben rimestando con apposito cucchiaino.



34 MIKADO

- 40 gr. Brandy
- 2 gocce Angostura
- 2 gocce Crème Noyau
- 2 gocce Orzata
- 2 gocce Curaçao

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.

THE SHINING (1980)



DOSE DI SERVIZIO AMERICANA: 45-50 ML



Programmazione semplificata (104/1992)

Obiettivi minimi:

- Comprendere cosa è un distillato e differenza con un liquore
- Sapere come è fatto, per sommi capi, un alambicco
- Saper versare una dose esatta di un distillato con il jigger

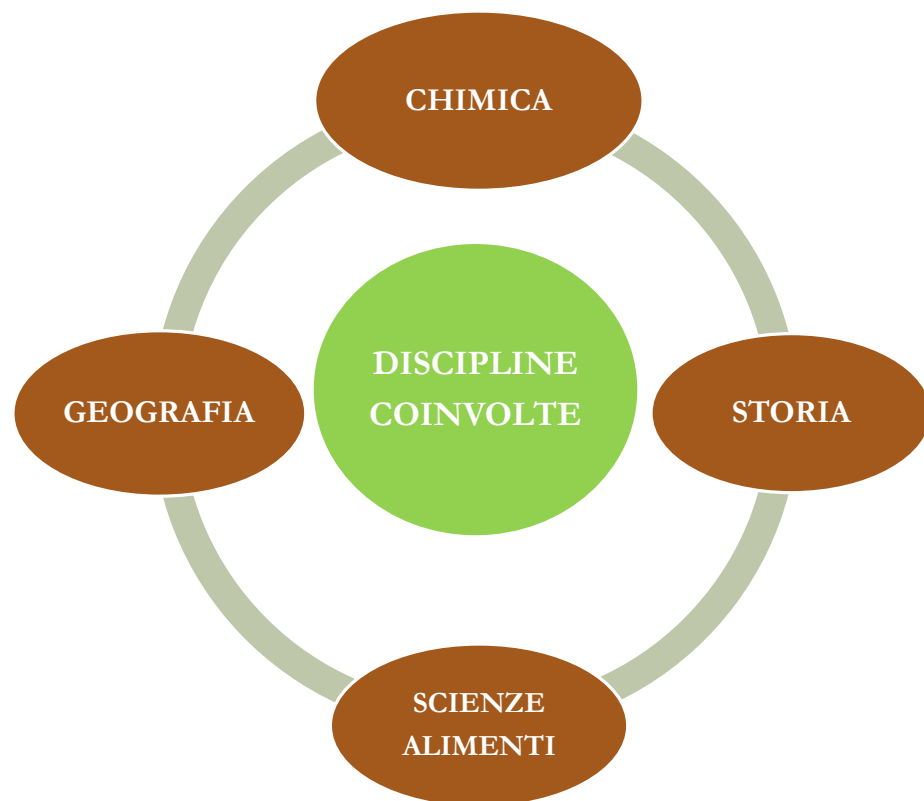
Metodologie

Peer tutoring: apprendimento cooperativo tra compagni di classe.

Flipped Classroom: la "classe capovolta", per stimolare l'autonomia. La classe viene divisa in due gruppi, ad uno spetta di spiegare la distillazione continua, all'altro la discontinua.

COOPERARE PER COMPRENDERE MEGLIO

- ***L'INTERDISCIPLINARIETA'***



Conditio sine qua non

CONOSCENZE ACQUISITE:

- ***CARATTERISTICHE DI UN DISTILLATO***
- ***COSA è L'ALCOL***
- ***I DISTILLATI ITALIANI, QUALI SONO E DOVE SI USANO (IN MISCELAZIONE)***

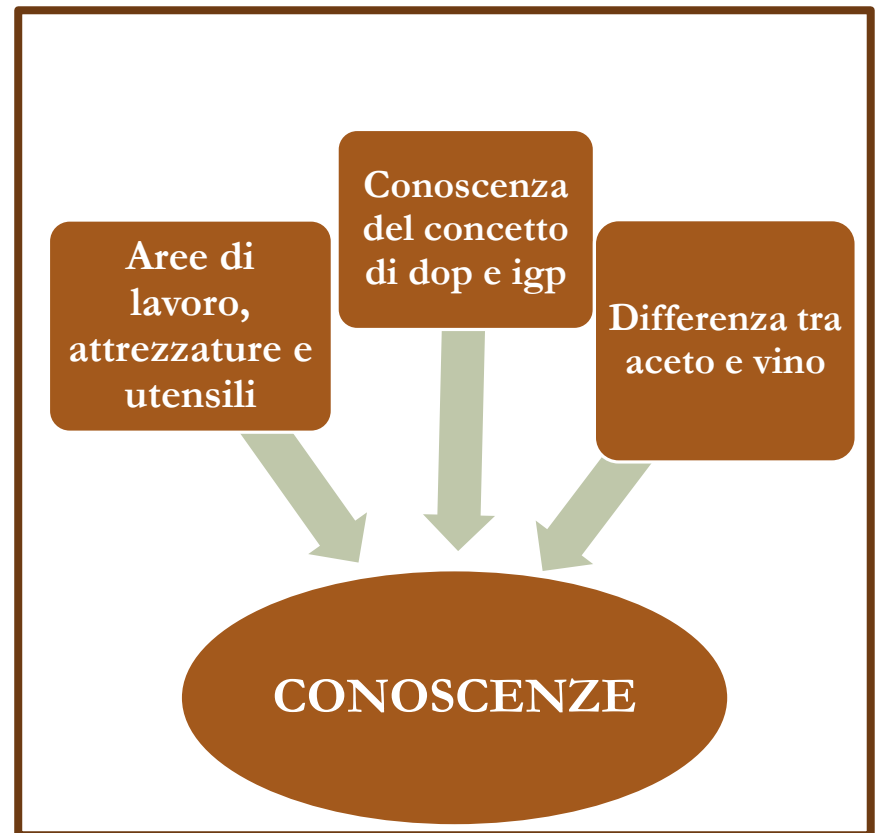
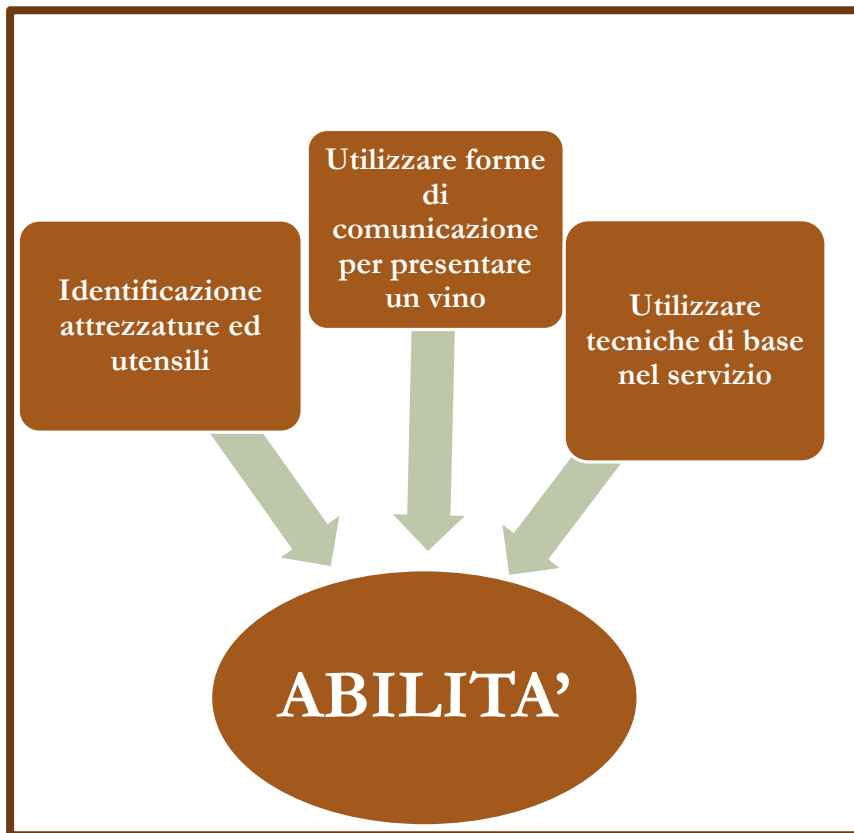


Il whisky italiano



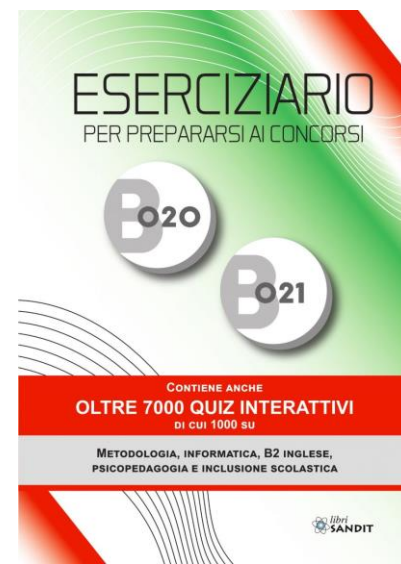
COMPETENZE PROFESSIONALI

PADRONEGGIARE CONOSCENZE E ABILITA' NEL SETTORE DI RIFERIMENTO



Esempio traccia B20

- Il candidato simuli una lezione sui liquori utilizzati in pasticceria, aggiungendo anche le sue scelte didattiche e metodologiche e ponendo l'attenzione su alcuni punti:
 - - Un liquore utilizzato nell'ambito della preparazione dei dolci
 - - La sua storia
 - - Eventuali usi innovativi
- La lezione è rivolta ad una classe IV indirizzo «Sala e vendita (le due ore di cucina per sala) composta da 15 alunni, di cui 1 allievo con programmazione semplificata HS (L. 104/1992) e 1 allievo DSA con PDP (L. 170/2010).

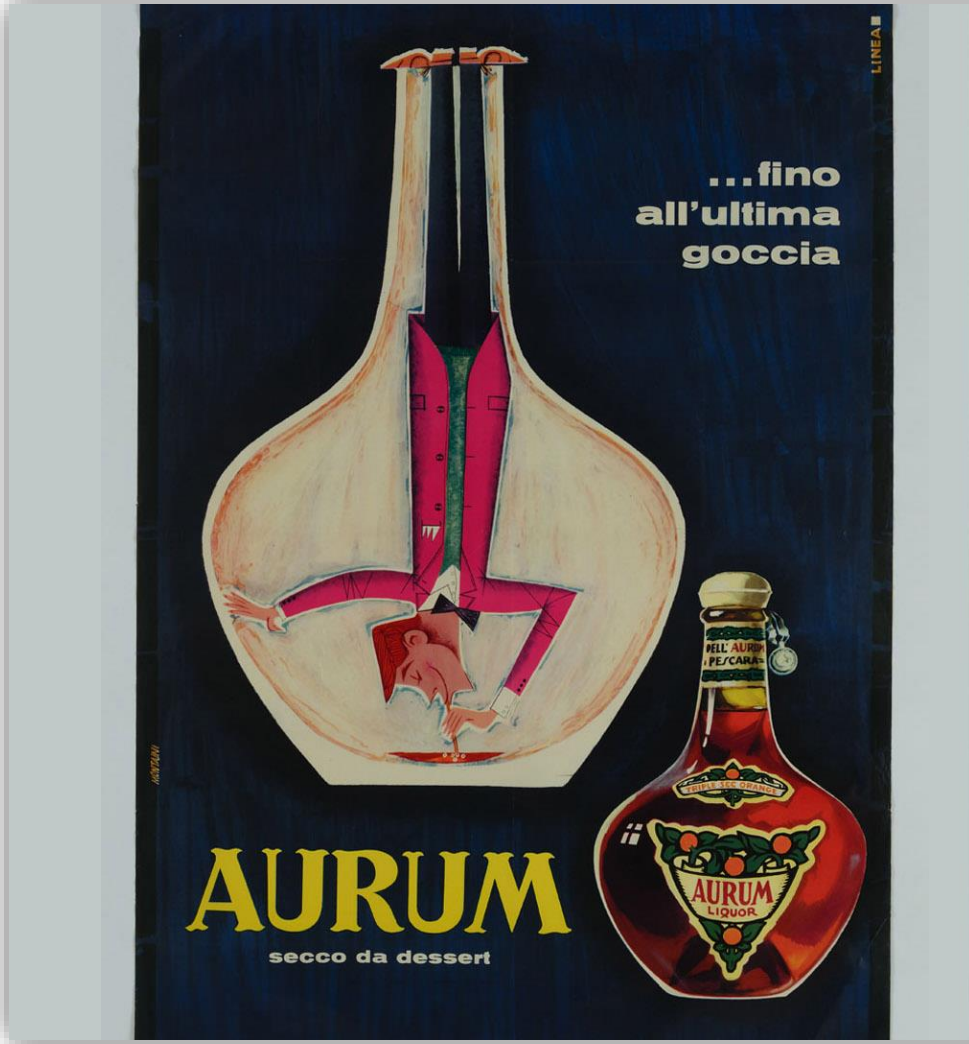


L'AURUM



Le origini

CURIOSITÀ



PAN DI SPAGNA



MOUSSE AL CIOCCOLATO



MACEDONIA



PERCHÉ SI CHIAMA MACEDONIA?...



IDEA INNOVATIVA: GELATO ALLA CREMA



YELLOW BIRD CREAM



30 ml Rum chiaro
15 ml Galliano
15 ml Triple Sec
15 ml Succo di lime

Procedimento: versare gli ingredienti nello shaker e servire in una coppetta a cocktail.

Programmazione semplificata (104/1992)

Obiettivi minimi:

- Conoscere le caratteristiche del liquore triple sec
- Conoscere gli strumenti principali per preparare una crema
- Saper maneggiare alcuni strumenti di pasticceria (pratica)

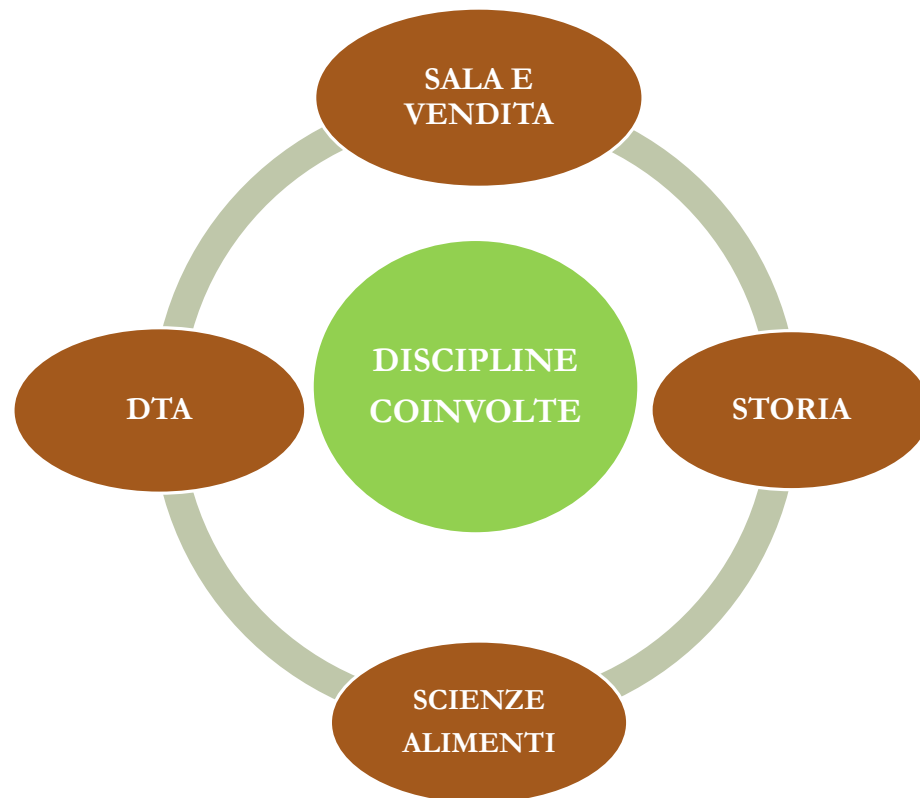
Metodologie

Jigsaw: cooperative learning basato sulla ricerca e la cooperazione tra compagni di classe.

Flipped Classroom: la "classe capovolta", per stimolare l'autonomia: fargli cercare altri tipi di cocktail che potrebbero essere trasformati in dessert

COOPERARE PER LA REALIZZAZIONE DEL DESSERT

- *L'INTERDISCIPLINARIETA'*



Conditio sine qua non

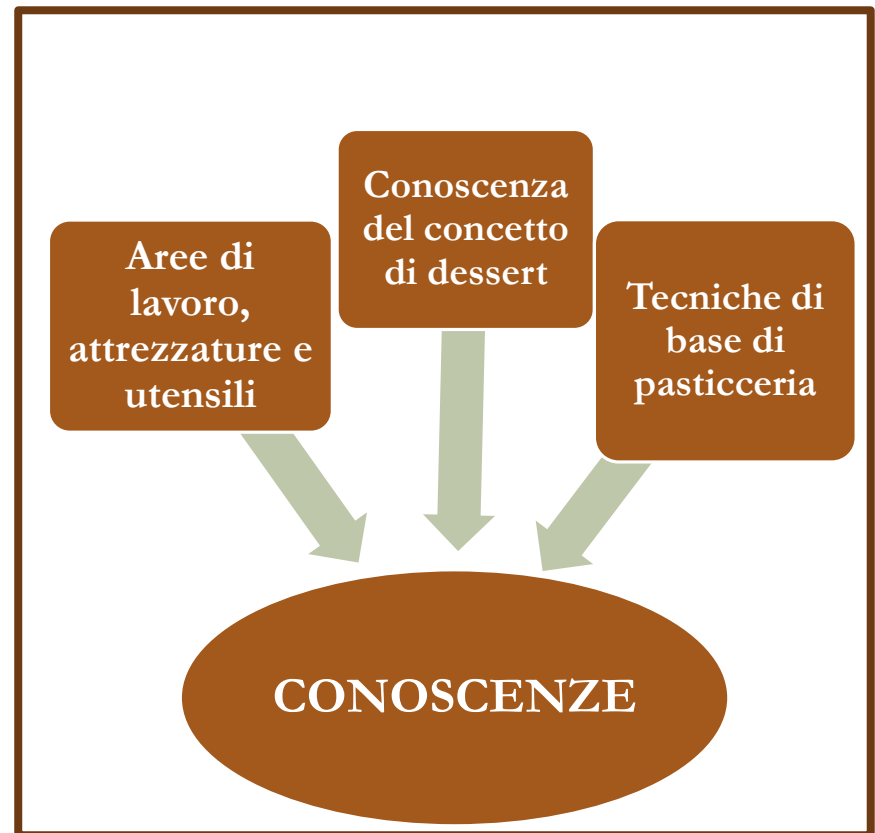
CONOSCENZE ACQUISITE:

- ***COSA è UN GELATO***
- ***COSA SONO I LIQUORI E DOVE SI USANO IN GENERE***
- ***ATTREZZATURE BASILARI DI PASTICCERIA***



COMPETENZE PROFESSIONALI

*PADRONEGGIARE NEL SETTORE DI RIFERIMENTO NELLE
TECNICHE DI PREPARAZIONE DI UN PIATTO*



VALUTARE IL SUCCESSO DEL PROGETTO

VERIFICA FINALE ATTRAVERSO IL COOPERATIVE LEARNING

ATTRAVERSO:

- PRESENTAZIONE DELLE VARIE PROPOSTE OPERATIVE
- EVENTUALE BREVETTO DEL DOLCE O DEL GELATO AL COCKTAIL

VALUTAZIONE - PARAMETRI PREDEFINITI:

- ESECUZIONE PERFETTA IN PIENA AUTONOMIA
- ESECUZIONE PERFETTA
- ESECUZIONE BUONA
- ESECUZIONE SUFFICIENTE
- ESECUZIONE MEDIOCRE