



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

## **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”**

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.ipsiaferrari.it](http://www.ipsiaferrari.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### **Programma svolto**

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	2 D
---------	-----

Disciplina:	Enogastronomia
-------------	----------------

Docente:	Alfonso Di Domenico
----------	---------------------

Libro di testo:	Nuovo Chef con Masterlab
-----------------	--------------------------

## **Moduli Disciplinari svolti:**

- **Le professioni dell'enogastronomia**
- **Igiene e sicurezza sul lavoro**
- **Tecniche e cultura gastronomica**
- **L'igiene in cucina e l'HACCP**
- **Le basi di cucin**

### **ENO**

- **Distinguere i menù dalla carta.**
- **Redigere menù semplici.**
- **Comprendere che le ricette nel tempo si evolvono.**
- **operazioni preliminari di preparazione delle carni.**
- **Saper cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto.**
- **Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni**
- **Applicare le normative sulla sicurezza igienica**
- **Lavorare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza**

**Indicare i criteri per un'alimentazione sana ed equilibrata in relazione al benessere fisico.**

### **LABORATORIO ENO:**

**Il mondo della ristorazione**

#### **1. Storia e tendenze della cucina**

- 1. La civiltà della cucina**
- 2. Stili di cucina: la cucina classica**
- 3. La cucina creativa**
- 4. La cucina nazionale**
- 5. Le cucine alternative**
- 6. Le cucine etniche**

#### **2. Le aziende della ristorazione**

- 1. La ristorazione tradizionale**
- 2. La neoristorazione**
- 3. La ristorazione collettiva**

#### **3. Il personale**

- 1. L'organizzazione del personale**
- 2. Gli addetti del reparto cucina**
- 3. Comportamento ed etica professionale**
- 4. La prevenzione degli infortuni**
- 1. La tutela della salute e della sicurezza**
- 2. La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso**

#### **2. Organizzazione della cucina: la struttura**

- 1. L'ambiente di cucina**
- 1. La struttura del reparto**
- 2. Aree e fasi di lavoro**

#### **2. Le attrezzature**

- 1. La grande attrezzatura**
- 2. La piccola attrezzatura**

#### **3. Sicurezza e salubrità: ambienti e attrezzature**

### **3. Organizzazione della cucina: le materie prime**

#### **1. I prodotti di base**

##### **1. La classificazione degli alimenti**

##### **2. Il latte e i latticini**

##### **3. Le uova**

##### **4. I cereali**

#### **2. Erbe aromatiche e spezie**

##### **1. Le principali erbe aromatiche e le spezie**

#### **3. I condimenti e i prodotti ausiliari**

##### **1. I principali condimenti**

#### **4. L'igiene degli alimenti**

##### **1. La sicurezza igienica degli alimenti**

##### **2. L'autocontrollo alimentare**

#### **4. In laboratorio: il lavoro di cucina**

##### **1. Le lavorazioni preliminari**

##### **1. L'ingresso in laboratorio**

##### **2. La produzione**

##### **3. Pulizia e lavaggio degli alimenti**

##### **4. Le operazioni di taglio**

##### **5. Sicurezza e salubrità: la preparazione**

##### **2. La cottura e la distribuzione**

##### **1. La cottura**

##### **2. Il mantenimento**

##### **3. Sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento**

##### **4. La presentazione dei piatti al cliente**

##### **5. Il ripristino del laboratorio**

#### **5. Le basi di cucina e le salse**

##### **1. I fondi di cucina e altre preparazioni di base**

##### **1. Principali preparazioni di base**

##### **2. Le salse**

##### **1. Salse di base e salse derivate**

##### **2. Salse emulsionate**

#### **6. Impasti di base e antipasti**

##### **1. Gli impasti di base**

##### **2. Preparazione e conservazione**

##### **2. Gli antipasti**

##### **1. Classificazione e servizio**

##### **2. Le tipologie di antipasti**

#### **7. I primi piatti**

##### **1. Le minestre 1. Le tipologie di minestre**

##### **2. I primi piatti asciutti**

##### **1. La pasta**

##### **2. La cottura e il servizio della pasta**

##### **3. Il riso**

##### **4. Altri primi piatti asciutti**

#### **8. I piatti di mezzo: uova e pesce**

##### **1. Le uova**

##### **1. I piatti a base di uova**

##### **2. I prodotti ittici**

##### **1. I pesci**

##### **2. Crostacei e molluschi**

##### **3. Sicurezza e salubrità: la conservazione**

#### **4. Uso in cucina**

#### **9. La carne**

##### **1. Le caratteristiche della carne**

##### **2. Costituenti della carne e uso in cottura**

**Il anno**

#### **I METODI DI COTTURA**

##### **1) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti**

##### **2) I metodi di cottura.**

##### **3) Compendio delle tecniche di cottura**

**Il menù, la ricetta e il piatto.**

##### **1) La classificazione del menu e le tre funzioni principali: tecnica, informativa e promozionale**

##### **2) I momenti di servizio**

##### **3) La costruzione del menu: scelta dei piatti, stile e veste grafica, informazioni obbligatorie**

#### **LA CARNE**

##### **1) Le caratteristiche della carne.**

##### **2) La filiera produttiva**

##### **3) La carne bovina.**

##### **4) La carne suina.**

##### **5) La carne di ovini e caprini.**

##### **6) La carne degli animali da cortile.**

##### **7) Selvaggina e cacciagione.**

##### **8) Il quinto quarto e le interiora.**

##### **9) Lavorazioni preliminari e metodi di cottura.**

##### **10) Realizzazione di piatti in laboratorio**

#### **I PRODOTTI ITTICI**

#### **IL LATTE E I DERIVATI**

#### **LE UOVA IN CUCINA**

#### **LE BASI DELLA PASTICCERIA**

Menu svolti

MENU: IL TAGLIO DELLE VERDURE. MINESTRONE ALLA NAPOLETANA E MINESTRONE ALLA MILANESE

MENU: ROUX: BESCAMELLA E SALSA MORNAY – MACCHERONI GRATINATI - CAVOLFIORE GRATINATO

MENU: POLLO AL ARROSTO INTERO – IN UMIDO ALLA CACCIATORA A PEZZI – RIP. TAGLIO BRUNOISE-  
PANE- PATATE AL FORNO

MENU: PROFITTEROLES AL CIOCCOLATO FONDENTE E AL LIMONE

MENU: TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE E RAVIOLI CON SALSA AL POMODORO

MENU: SCALOPPA DI MAIALE AL VINO BIANCO – AL LIMONE – AI FUNGHI – SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
– GATEAU DI PATATE – PANE

MENU: ANTIPASTO: TENTACOLI DI POLPO CON INSALATA RUSSA – FOCACCIA AL ROSMARINO

MENU: PASTA SFOGLIA: RUSTICI - MILLE FOGLIE

MENU: RISOTTO ALLA PESCATORA - FUMETTO DI PESCE - COCKTAIL DI GAMBERI

Data

05/06/2020

Firma

**Alfonso Di Domenico**