



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 - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico:	2022\23
------------------	---------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	2 B IPSEOA
---------	------------

Disciplina:	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
-------------	---

Docente:	SALVATORE MARIO MICHELE
----------	-------------------------

Libro di testo:	NUOVO CHEF CON MASTER LAB
-----------------	---------------------------

Moduli Disciplinari svolti:

MODULO N. 1

Il mondo della ristorazione

Unità n. 1

1. Storia e tendenze della cucina
2. Le aziende della ristorazione
3. Il personale
4. La prevenzione degli infortuni

Unità n. 2

1. L' ambiente di cucina
2. Le attrezzature

MODULO N. 2

Le materie prime

Unità n. 1

1. I prodotti di base
2. Classificazione degli alimenti
3. Il latte e i latticini
4. Le uova
5. I cereali

Unità n. 2

1. Erbe aromatiche e le spezie
2. I condimenti e i prodotti ausiliari
3. L'igiene degli alimenti

MODULO N. 3

U.D.A. CUCINARE CHE PASSIONE! SÌ, MA CON I GIUSTI METODI DI COTTURA..... LA COTTURA E LA DISTRIBUZIONE

1. Cotture per concentrazione
2. Cotture per espansione
3. Cotture miste
4. Il mantenimento
5. Sicurezza e salubrità la presentazione dei piatti il ripristino dei laboratori

MODULO N. 4

Le basi di cucina

Unità n. 1

1. I fondi di cucina e altre preparazioni
2. Classificazione delle salse
3. Salse bianche, salse brune, salse rosse e salse emulsionate

Unità n. 2

1. Impasti di base e antipasti
2. Classificazione degli antipasti
3. Tipologie di antipasti

Unità n. 3

1. Classificazione delle minestre in brodo
2. I primi piatti asciutti
3. La cottura del riso e classificazione
4. La cottura delle uova in vari modi

Modulo n. 5

I secondi piatti e contorni

Unità n. 1

1. I prodotti ittici
2. I molluschi
3. I crostacei
4. Freschezza e conservazione

Unità n. 2

1. La carne
2. Caratteristiche e classificazione
3. Le carni da macello
4. Gli animali da cortile

Unità n. 3

1. Classificazione degli ortaggi
2. I tagli in vari modi e cotture
3. Le insalate

Modulo n. 6

La pasticceria e l'arte bianca

Unità n. 1

1. Il lavoro di pasticceria
2. Gli impasti di base
3. Le creme

Unità n. 2

1. Classificazione dei dessert
2. I dolci classici, regionali, al cucchiaino, petit four e gelateria

Unità n. 3

1. La panificazione
2. Pizze focacce e schiacciate
3. I dolci da forno

Modulo n. 7

L'offerta ristorativa

Unità n. 1

1. Classificazione dei menu
2. I momenti di servizio della giornata
3. La costruzione del menu

Unità n. 2

1. Il coordinamento tra i reparti
2. I rapporti tra la cucina e l'economato
3. Il food-cost

Data 09/06/2023

Firma
Mario Michele Salvatore