



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:	2022/2023
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	3 B FPP
---------	---------

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

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

Libro di testo:	Alta professionalità in cucina Paolo Gentili
-----------------	--

**Moduli Disciplinari svolti:**

**MODULO N. 1**

La cucina, il personale, l'igiene

U1 L'impianto e il personale di cucina

1. La progettazione dell'impianto di cucina
2. Attrezzature di cucina
3. Organizzazione del personale
4. La brigata

U2 Sicurezza igienica e sistema HACCP

1. L'igiene professionale
2. La sanificazione dell'impianto cucina
3. Il sistema HACCP

**MODULO N. 2**

Le materie prime

U1 gli ingredienti di base

1. Gli ortaggi
2. Cereali e derivati
3. Le erbe aromatiche e le spezie
4. I condimenti
5. Uova e latte

**U.D.A. I PRODOTTI ITTICI E SOSTENIBILITA'**

U1 i prodotti ittici

1. Aspetti generali
2. I pesci di mare
3. I pesci di acqua dolce
4. Classificazione dei prodotti ittici
5. Molluschi e crostacei

U2 le carni

1. Le carni da macello
2. Gli animali da cortile
3. La selvaggina
4. I tagli e classificazione dei vari pezzi di carne

U 3 I formaggi

1. Aspetti generali
2. Aspetti gastronomici
3. I formaggi italiani

**MODULO N. 3**

Tecnica e cultura gastronomica

U1 Il menu

1. I tipi di menu
2. Classificazione dei menu
3. Costruzione del menu

U2 le aree gastronomiche d'Italia

1. La cucina del nord
2. La cucina del centro

3. La cucina del sud
4. La cucina delle isole
5. La cucina della Campania, territorio, prodotti tipici, piatti tipici e vini

#### **MODULO N. 4**

L'arte della cucina

U1 lo studio del piatto e l'arte della presentazione

1. Le dinamiche del gusto
2. L'abbinamento degli ingredienti
3. La creazione di un piatto
4. La presentazione del piatto
5. Abbinamento cibo vino

U2 il food-cost

1. Rapporto tra cucina ed economato
2. Calcolo del costo di un piatto
3. Incidenza dei costi sui ricavi

#### **MODULO N. 5**

I lavori di base e preparazioni in laboratorio

U1 le tecniche e preparazioni di base

1. Il taglio degli alimenti
2. Le guarnizioni

U 2 i fondi e le salse

1. i fondi
2. le salse calde e salse fredde
3. gli antipasti caldi e freddi
4. i primi piatti brodosi
5. i primi piatti asciutti

U3 i secondi piatti di prodotti ittici

1. tecniche di cottura e ricette

U 4 i secondi piatti a base di carne

1. tecniche di cottura e ricette
2. i tagli delle carni da macello

U5 i contorni

1. tecniche di cottura e ricette

U6 la pasticceria e l'arte bianca

1. gli impasti lievitati
2. gli impasti di base e le creme
3. classificazione dei dessert
4. i dolci al cucchiaio
5. le torte

Data 10/06/2023

Firma

Mario Michele Salvatore