



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:	2018-2019
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	2 E
---------	-----

Disciplina:	LSE-Cucina
-------------	------------

Docente:	APICELLA ANTONIO
----------	------------------

Libro di testo:	Nuovo chef con master-lab. Gianni Frangini. Le Monnier Scuola.
-----------------	--



## Moduli disciplinari 1

periodo/durata	Titolo	
Settembre- Ottobre	<b>Igiene e sicurezza alimentare nei reparti di cucina- Impiantistica di cucina- La tecnica di base (consolidamento)</b>	
- L'igiene dell'operatore alimentare		
- L'igiene dei prodotti e la loro conservazione		
- L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature		
- Il sistema HACCP: la normativa, le logiche del sistema, le sette attività principali, il piano di autocontrollo		
- Principali caratteristiche di un impianto di cucina e le zone di lavoro		
- Le principali attrezzature, gli utensili, il mestolame, la coltelleria.		
- Organizzazione del lavoro e mise en place di cucina		
- Il taglio degli alimenti		
- Le preparazioni complementari, le procedure di base e la preparazione degli ortaggi		
- I condimenti, le erbe aromatiche e le spezie		
- Le sostanze grasse: le funzioni in cucina e la corretta conservazione.		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative vigenti nell'ambito della sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>- Agire nel pieno rispetto della lavorazione lineare per garantire la salubrità degli alimenti</li> <li>- L'impiantistica di cucina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo</li> <li>- La sicurezza, la prevenzione antinfortunistica e i pericoli sul lavoro               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire le fasi di lavorazione lineare nella corretta sequenza e nel rispetto delle tecniche di base e mise en place di cucina</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le finalità del sistema HACCP</li> <li>- Le norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Consolidamento delle conoscenze sull'impiantistica di cucina e principali attrezzature</li> <li>- Consolidamento delle principali tecniche di base in cucina e preparazioni preliminari</li> </ul>

## Moduli disciplinari 2

### **I metodi di cottura**

U.D.A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti</b> <b>2) I metodi di cottura.</b> <b>3) Compendio delle tecniche di cottura</b> <b>4) UDA: "Cucina che passione...si,</b>	Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati. La definizione di cottura.	Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali. Realizza piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici	Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura quali usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere.	Novembre-Dicembre (spiegazione teorica) UDA (da Gennaio ad Aprile)	Verifica sommativa scritta e/o orale Prova pratica in laboratorio

<b><u>ma con i giusti metodi di cottura” (vedi allegato)</u></b>	Le tecniche di cottura	Riconosce e descrive gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni			
--	------------------------	---	--	--	--

### **Moduli disciplinari 3**

#### **La carne**

<b>U.D.A.</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>
<b>1) Le caratteristiche della carne.</b> <b>2) La filiera produttiva</b> <b>3) La carne bovina.</b> <b>4) La carne suina.</b> <b>5) La carne di ovini e caprini.</b> <b>6) La carne degli animali da cortile.</b> <b>7) La macellazione e la profilassi igienico sanitaria.</b> <b>8) Selvaggina e cacciagione.</b> <b>9) Il quinto quarto e le interiora.</b> <b>10) Lavorazioni preliminari e metodi di cottura.</b> <b>11) Realizzazione di piatti in laboratorio.</b>	Lo studente conosce le caratteristiche e la classificazione delle carni. Conosce le caratteristiche dei vari tessuti e gli usi dei tagli principali. Conosce le razze bovine più pregiate.	Lo studente sa svolgere le operazioni preliminari di preparazione delle carni. Sa cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto. Realizza piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni	Lo studente sa riconoscere in base al colore le carni di diversi tipi di animali. Sa valutare la qualità di una carne in base alle caratteristiche dei suoi tessuti. Sa usare correttamente i principali tagli di carne.	Novembre – Dicembre (da Febbraio a Maggio in esercitazioni pratiche di laboratorio)	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio.

### **Moduli disciplinari 4**

#### **I prodotti ittici**

<b>U.D.</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>
<b>1) Struttura e classificazione dei pesci.</b> <b>2) Come riconoscere il pesce fresco.</b> <b>3) Come conservare bene il pesce.</b> <b>4) I pesci di mare, d’acqua dolce, misti o migratori.</b> <b>5) Il regno dei molluschi.</b> <b>6) Conoscere i crostacei.</b> <b>7) Lavorare i pesci: eviscerare, sfilettare, spellare, squamare, tagliare.</b>	Lo studente conosce la classificazione dei diversi prodotti ittici. Conosce gli aspetti merceologici dei prodotti ittici.	Lo studente sa distinguere i prodotti ittici e sa riconoscere la freschezza del pesce. Sa manipolare in modo corretto i prodotti ittici e sa come prepararli e cucinarli.	Lo studente è in grado di classificare i prodotti ittici. Sa acquistare e conservare i prodotti ittici. Sa usare pesci, crostacei e molluschi.	(da Febbraio a Maggio in esercitazioni pratiche di laboratorio)	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

8) Pulire molluschi e pesci 9) Cuocere il pesce. 10) Realizzazione di piatti in laboratorio.					
--	--	--	--	--	--

### Moduli disciplinari 5

periodo/durata	Titolo
Gennaio, Febbraio, Marzo	<b>Il menu, il piatto e la ricetta (avvio teorico e tecnico- pratico durante le attività di laboratorio)</b>
- I pasti della giornata: piccola colazione, colazione, brunch, happy hour, pranzo	
- Il menu: la storia del menu, le definizioni di menu, le tipologie di menu.	
- La successione delle portate nel menu e <b><u>l'organizzazione del servizio in cucina</u></b>	
- Come si studia una ricetta e come si costruisce una ricetta	
- Presentazione e decorazione del piatto	

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La struttura del servizio</li> <li>- Antipasti, primi piatti, contorni e uova: definizione, classificazione e realizzazione</li> <li>- Stoccaggio, conservazione e distribuzione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti</li> <li>- Utilizzare le tecniche di lavorazione e gli strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici</li> <li>- Applicare le normative sulla sicurezza igienica <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di prodotti gastronomici</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper distinguere i diversi pasti nell'arco della giornata sapendo scegliere i piatti giusti per ogni occasione</li> <li>- Saper preparare i piatti nel rispetto delle principali regole tecniche del servizio</li> <li>- Saper adottare tecniche di conservazione e stoccaggio</li> <li>- Applicare criteri di selezione e di lavorazione delle materie prime</li> <li>- Antipasti caldi e freddi, principali salse madri, di base e derivate della cucina italiana</li> <li>- Consolidamento delle tecniche di taglio per la realizzazione dei principali contorni</li> <li>- Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti</li> <li>- Mantenere pulita e ordinata la propria postazione di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali regole del servizio in cucina nel rispetto dell'organizzazione del lavoro e della suddivisione della cucina in settori</li> <li>- Conoscere e saper applicare il processo della "marca in avanti"</li> <li>- Saper realizzare un antipasto caldo o freddo della cucina nazionale italiana</li> <li>- Saper realizzare primi piatti con le principali salse della cucina italiana</li> <li>- Saper realizzare contorni</li> <li>- Conoscere la disposizione spaziale delle vivande nei piatti nel rispetto delle regole di servizio</li> <li>- Saper decorare e guarnire in modo semplice</li> <li>- I principali impasti salati (pasta per pane, pasta per panini, pasta per pizza, pasta, pasta choux, pastelle)</li> <li>- L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente</li> </ul>

## Moduli disciplinari 6

### **Le basi della pasticceria**

<b>U.D.</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>
<b>1) Gli impasti di base: pan di spagna, pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia 2) Le creme e le salse di base: crema pasticcera, crema chantilly, crema diplomatica ganache al cioccolato 3) Le bagne alcoliche di pasticceria. 4) Realizzazione di dolci in laboratorio.</b>	Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina. Conosce le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria Conosce la presentazione e il servizio dei dolci	Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori. Lavora nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza	Lo studente è in grado di classificare gli impasti di base e le creme. Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme. Valorizza e promuove le tradizioni locali.	Ogni 4 esercitazioni 1 sarà dedicata alla pasticceria (fino a Maggio)	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

## Moduli disciplinari 7

### **Le uova in cucina e l'English breakfast**

<b>UD.A.</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>
<b>1)Classificazione delle uova 2) Le caratteristiche delle uova. 3)Igiene e conservazione delle uova. 4)I sistemi di cottura delle uova. 5) l'impiego delle uova in cucina 6) Realizzazione di piatti in laboratorio. 7) La preparazione dell'English breakfast</b>	Lo studente conosce la struttura, la composizione e le caratteristiche organolettiche delle uova. Conosce la classificazione commerciale delle uova. Conosce le tecniche di cottura delle uova Conosce gli aspetti igienici del lavoro con le uova. Conosce gli ingredienti principali che compongono il piatto unico dell'english breakfast	Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo. Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi. Realizza piatti a base di uova Presenta e serve piatti nel rispetto delle regole tecniche Esegue le principali tecniche di lavorazione per la realizzazione della colazione all'inglese	Lo studente utilizza le uova in base alle esigenze della clientela. Sa applicare le normative sulla sicurezza igienica.	Maggio (in esercitazioni pratiche di laboratorio)	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

## **IN LABORATORIO**

NUM: 01-

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

NUM: 02-

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

NUM: 03-

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

NUM: 04-

MENU: **PROFITTEROLES AL CIOCCOLATO FONDENTE E AL LIMONE**

NUM: 05-

MENU: **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE E RAVIOLI CON SALSA AL POMODORO**

NUM: 06-

MENU: **SCALOPPA DI MAIALE AL VINO BIANCO – AL LIMONE – AI FUNGHI – SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
– GATEAU DI PATATE – PANE COMUNE (BOTTONCINI CLASSICI)**

NUM: 07-

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

NUM: 08-

MENU: **PASTA SFOGLIA. RUSTICI MISTI - TORTA MILLE FOGLIE CON CREMA AL CIOCCOLATO**

NUM: 09-

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

NUM: 10-

MENU: **LE UOVA: IN PADELLA – IN ACQUA CON/SENZA GUSCIO - AL FORNO. PIZZETTA – INSALATE: NIZZARDA –  
SEMPLICE E COMPOSTA- ENGLISH BREAKFAST**

NUM: 11-

MENU: **Consumazione scorte magazzino. La pasta fresca all'uovo. Il pollame, tecniche di taglio, disosso e cottura.  
TAGLIATELLE ALL'UOVO CON SALSA POMODORO E BASILICO. POLLO ALLA CACCIATORA.**

**GLI ALUNNI**

**IL DOCENTE**

---

---

---