



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:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	2 A
---------	-----

Disciplina:	Enogastronomia settore cucina
-------------	-------------------------------

Docente:	Antonio Faiella
----------	-----------------

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 cucina

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

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: BESCIAAMELLA 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

Data

05/06/2020

Firma

Antonio Faiella