



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: 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 cucchiaio, 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 06/06/2020**

**Firma**  
**Mario Michele Salvatore**