



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'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. SATF0290

Via Rosa Jemma, 301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 9 t008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: WWW.iisferraribattipaglia.it Post.cert. SAIS029007@Pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Anno scolastico 2021/2022

Classe III[^] sez. A

Disciplina

Enogastronomia -settore cucina

PROGRAMMAZIONE FINALE

Prof.re Gennaro D'Anna

Argomenti teorici trattati:

Il Reparto di Cucina

Locali, attrezzature e personale di cucina

- I locali di cucina e i percorsi della merce;
- Le attrezzature e gli utensili, i materiali di cottura;
- Organigramma del personale di cucina;
- Comportamenti relazionali: rapporti con la sala e i clienti;
- Igiene del personale e delle attrezzature;
- La prevenzione antinfortunistica.

Le tecniche di cottura

- Cottura per conduzione, convezione, irraggiamento, concentrazione e mista.

Il mondo della ristorazione e la valutazione della ricetta

- Le tipologie della ristorazione;
- La ricetta originaria e le sue variazioni;

I tagli delle carni degli animali da cortile

- Gli animali da macello;
- Gli animali da cortile;
- La preparazione;

Il pesce-molluschi e crostacei

- classificazione e merceologia dei pesci
- cotture innovative e classiche

I cereali e derivati

- Riso
- Frumento
- Orzo

Le caratteristiche delle uova

La pasticceria: preparazioni di base e dessert

- Metodi per gli impasti di base;
- Creme e salse di base;
- Torte da forno;

L'ORGANIZZAZIONE DELL'AREA DI PRODUZIONE

- L'organizzazione della produzione
- L'organizzazione della distribuzione;

I METODI DI CONSERVAZIONE ALIMENTARE

- Introduzione;
- I metodi di conservazione chimici;
- I metodi di conservazione fisici;
- I metodi di conservazione biologici

IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA

La legislazione alimentare.

- I rischi nelle lavorazioni.
- Le regole di una buona prassi igienica.
- Le regole di una corretta prassi di lavorazione.
- Il piano autocontrollo.
- Contaminazioni alimentari

UDA: COME DA PROGRAMMAZIONE INIZIALE

Esercitazioni pratiche di laboratorio:

Impasto e realizzazione della pizza Margherita e pizza farcita

Gnocchi con sugo, maiale alle erbe con patate è torta tiramisù
 Sformato di pasta alla siciliana bigné al cioccolato
 Pizza Margherita, torta kinder bueno
 Risotto con zucca e gorgonzola, pollo al forno, bavarese al torrone
 Lasagna alla bolognese. Cannelloni con ricotta e carne trita e arrosto al forno
 Polpettone ripeno, ravioli con ricotta e grana, zeppole di San Giuseppe
 Torta mimosa
 Calamarata con baccalà e crema di ceci – Filetti di nasello dorati alla francese con patate prezzemolate e carote Vichy – Cozze gratinate - Trecce di pane alla Curcuma - Bavarese alla nocciola
 Crespelle di ricotta e spinaci in salsa allo zafferano e speck croccante - Filetto di maialino in crosta di pane con tortino di patate e provola – Panini allo Strutto - Delizia al limone – biscotti alla Cannella Lasagna di carnevale – Polpette di vitello in umido su nido di patate in purea farciti con prosciutto cotto e mozzarella, tortino di spinaci con crema di pecorino e granella di nocciola– Pane al vino rosso - Chiacchiere con salsa al cioccolatoVol – Au – Vent ai funghi champignon (con salsa Mornay) - Risotto con punte d’asparagi, burrata e speck croccante – Bianchetto di vitello primaverile (carote, piselli, zucchine, patate) – Panini integrali ai 7 cereali - Torta mimosa all’ananas
 Agnolotti alla piemontese (burro e salvia) – Cotoletta di suino alla viennese con cavolfiori dorati – Torta alle carote – FOCACCIA AL ROSMARINO E PATATE - Risotto con zucca e scampi alla crema di parmigiano – Filetto di orata al pane profumato – Mazzetto di fagiolini – pane alle noci- Torta Caprese
 Tubettoni con rana pescatrice e patate – Trancetto di baccalà fritto in pastella con salsa tartara e crema di ceci – Pane alle olive - Struffoletti al miele Pennette al pomodoro e basilico - Pollo al forno (sezionatura del pollo) con patate al rosmarino - Crostata alla confettura di ciliegie, Pane Cavatelli (pasta fresca) al pomodoro parmigiano e basilico - Medaglione di suino alle erbe aromatiche con patate duchessa – Pane - Torta di mele
 Sformato di maccheroncelli alla siciliana - Granatine di vitello farcite alla provola su crema di pomodoro e purea di patate - pane Profiterole al cioccolato

Battipaglia 07/06/2022

FIRMA DEL DOCENTE

Gennaro D’Anna