

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ENZO FERRARI" BATTIPAGLIA

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

CLASSE 1 SEZ B

MODULO 1

Le professioni dell'enogastronomia e la cucina

U1 Le figure professionali

1. La professione dell'enogastronomo
2. L'organizzazione del personale di cucina
3. La deontologia professionale

U2 l'ambiente cucina

1. Una cucina di qualità
2. La suddivisione in settori e le attrezzature
3. Gli utensili

Modulo 2

U. D. A.

Benvenuti in laboratorio

Igiene e sicurezza sul lavoro l'igiene professionale

1. L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare
2. L'igiene dell'operatore
3. L'igiene dei prodotti e la loro conservazione
4. L'igiene dei processi di lavorazione
5. L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente
6. Il sistema HACCP

U2 la prevenzione antinfortunistica

1. La prevenzione e la salvaguardia della salute
2. Le norme di primo soccorso

Modulo 3

Tecnica e cultura gastronomica

U1 gli ingredienti di origine vegetale

1. Gli ortaggi
1. I condimenti le erbe e le spezie
2. Le uova
3. Gli ingredienti di pasticceria

Modulo 4

U1 le tecniche di base e le cotture

1. Organizzazione del lavoro e mise en place
2. Le procedure di base
3. Il taglio degli ortaggi
4. Le salse di base
5. I fondi

Modulo 5

Le realizzazioni culinarie

Le salse madri

le uova: tecniche di cottura

le minestre brodose

le paste secche e i risotti

i dessert

gli alunni

L'insegnante

Prof. Salvatore Mario Michele
