



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 2018/2019

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

Il menu, caratteristiche storiche, composizione e caratteristiche

- funzioni e tipologie di menu

I cereali e derivati

- Riso
- Frumento
- orzo

La pasticceria: preparazioni di base e dessert

- Metodi per gli impasti di base;
- Creme e salse di base;
- La pasticceria secca;
- Le crostate;
- Dolci farciti;
- Torte da forno;

L'ORGANIZZAZIONE DELL'AREA DI PRODUZIONE

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

Esercitazioni pratiche di laboratorio:

Pennette al pomodoro, pollo al forno con patate, crostata di ciliegia

Cavatelli al pomodoro, filetto di suino, patate duchessa, bignè al cioccolato

Risotto zucca al gorgonzola, tasca ripieno con crema di pistacchio, bavarese alle pere caramellate

Tagliatelle alla bolognese, saltimbocca alla romana, patate parmentier, pane, patate delfino, torta diplomatica

Risotto con zucca e scampi, filetti di spigola con patate al forno, Caprese

Tubettoni con rana pescatrice, merluzzo sfufato, patate fritte, baccalà fritto, struffoli al miele

Cannoncini alla napoletana, agnello alla Villeroy, piselli e pancetta, torta di carote

Lasagne alla bolognese, polpette al sugo, chiacchiere classiche e al cioccolato

Cocktail di gamberi, risotto ai frutti di mare, ricotta e pera

Gnocchi alla sorrentina, scaloppe alla Bolognese, purea di patate, zeppole di San Giuseppe

Linguine ai gamberi, sfornato alla siciliana, pastiera di grano

Risotto con carciofi, rollè di tacchino, patate castello, crostata di fragole
Sformato alla siciliana, granatine al pomodoro, bignè al cioccolato
Tagliatella di seppie e noci, scialatielli con zucchine e gamberi, merluzzo alla puttanesca e tortino

LETTO E APPROVATO IN CLASSE
FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DEL DOCENTE
