



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. SARI02901 V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF0290

Via Rosa Jemma, 30I- 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 IV[^] sez. A

Disciplina

Enogastronomia -settore cucina

PROGRAMMAZIONE FINALE

Prof.re Gennaro D'Anna

Argomenti trattati:

RIPETIZIONE TERZO QUARTO

- 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;

L'ARIA DI APPROVVIGIONAMENTO

I PRODOTTI ALIMENTARI

- La qualità dei prodotti alimentari;
- I nuovi prodotti alimentari;

I METODI DI CONSERVAZIONE ALIMENTARE

- Introduzione;
- I metodi di conservazione chimici;

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

LA SCELTA DEL PRODOTTO

- Introduzione;
- Le gamme dei prodotti;
- I prodotti freschi e prodotti ad alto contenuto di servizio;
- Menu
- Cottura sotto vuoto

L'area di produzione

LA CUCINA

- Introduzione;
- La progettazione;
- Le attrezzature di cucina;
- Le attrezzature per la cottura tradizionale;
- Le attrezzature per i nuovi sistemi di cottura;
- I vantaggi di una buona attrezzatura;

L'ORGANIZZAZIONE DELL'AREA DI PRODUZIONE

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

La cucina nazionale e regionale

Esercitazioni pratiche

- linguine alla bella donna, gnocchi alla sorrentina, scaloppina alla pizzaiola, babbà al rhum
- le creme e le vellutate: cremè Saint Germain, Creme Parmentier, Creme Madame du Barry
- Bucatini alla Amatriciana, gnocchetti “a casce e ova”, cavatelli alla gricia, maritozzo alla panna
- Crespelle alla parigina, quiche lorraine, pane alla paprika, eclaire alla crema
- Agnolotti alla piemontese, brasato al barolo, polenta, torta gianduia, baci di dama
- Risotto allo zafferano, ossobuco alla milanese, patate duchessa, torta sbrisolona
- Gnocchi alla fiorentina, arista di maiale al forno, fagioli all'uccelletto, zuccotto
- Pansoti alla genovese, cima di vitello ripiena, pandolce
- Cocktail di gamberetti, merluzzo all'inglese e alla francese, burro aromatizzato, creme caramel
- Spaghetti aglio olio e peperoncino, lagane e ceci, baccalà con patate, crostata di ricotta
- Orecchiette con le cime di rapa, involtini di manzo con piselli, focaccia, mostaccioli napoletani
- Tagliatelle all'uovo alla norcina, prosciutto di maiale alle erbe, tiramisu
- spaghetti alla chitarra con salsa abruzzese, calcioni di ricotta dolci e salati
- Fusilli al ferretto con spada e melanzane, focaccia, nacatole calabresi
- Malloreddus alla campidanese, seadas
- 04/05 Preparazione banchetto esterno impasti lievitati, pizza, panettone gastronomico, brioches con crema

- Ravioli di magro in salsa rosa, carpaccio di ananas, bavarese alla vaniglia,
- Pollo al forno con patate focaccia ripiena, salsa maionese
- Cavatelli con spada e melanzane, spezzatino di vitello con patate e peperoni, bignè alla crema

LETTO E APPROVATO IN CLASSE
FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DEL DOCENTE
