



Programma svolto

Anno scolastico:	2018/19
------------------	---------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	opzione:
Professionale	Enogastronomico	Cucina

classe:	5 C
---------	-----

Disciplina:	LSE-Cucina
-------------	------------

docente:	Francesco Caporale
----------	--------------------

Libro di testo:	Master Lab per il quinto anno- Laboratorio di servizi enogastronomici. Gianni Frangini. Le Monnier scuola.
-----------------	--

- IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI (Ottobre-Novembre)
- LA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica

Le regole di una corretta prassi di lavorazione

Il piano di autocontrollo

La redazione del piano di autocontrollo

Contenuti del piano di autocontrollo

Il TUSL

I dispositivi di protezione individuale

I rischi lavorativi nella ristorazione (il rischio elettrico, il rischio di incendio, il rischio di infortuni, i rischi per la salute)

- ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE (Novembre)

I valori del cibo

La tutela dei prodotti di qualità

Marchi di qualità europea(DOP, IGP, STG)

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Altri marchi di qualità (De.C.O.- Slow Food)



I prodotti ecologici e i nuovi alimenti: i prodotti biologici, i prodotti biodinamici) Le 5 gamme alimentari Il lavoro di cucina in base al contenuto di servizio dei prodotti	
- CATERING E BANQUETING La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting (modalità del servizio di catering e le attività del servizio banqueting) Catering e ristorazione collettiva (ristorazione collettiva tradizionale e moderna) L'organizzazione della produzione I sistemi di distribuzione pasti La cucina indiretta: cucina d'assemblaggio, cucina sottovuoto, cucine satellite La scheda ricetta La simulazione di un evento banqueting (tutte le fasi) I costi del banqueting Elementi di pasticceria: le meringhe (classica, francese, italiana, svizzera), le mousse (la preparazione delle mousse: mousse alla frutta e al cioccolato) e le bavaresi (ingredienti e fasi di preparazione)	(Dicembre-Gennaio)
- I MENU NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA E LA CORRETTA NUTRIZIONE Evoluzione del menu: menu classici e moderni Le progettazione del menu (mappa dei riferimenti per la costruzione di un menu: criteri gastronomici, carta del menu, aspetti del territorio, utenza, caratteristiche dell'azienda, occasioni di consumo, conoscenza dei mercati) I menu nella ristorazione commerciale Le abitudini alimentari oggi (attuali tendenze nel mercato della ristorazione) L'offerta gastronomica della ristorazione commerciale (neoristorazione e ristorazione tradizionale) La selezione dei piatti (menu a prezzo fisso, menu a base di piatti unici, composizione di menu della ristorazione etnica, menu concordati) Schemi di composizione dei menu in base all'accostamento dei sapori (ascendente, discendente, per contrappunti, all'orientale) Tendenze recenti (light lunch, composizione di vari tipi di brunch di diversi paesi europei e mondiali, tapas e finger food) Le carte accessorie (la carta dei dessert, la carta dei formaggi, la carta degli oli EVO, la carta degli aceti) Gli stili alimentari alternativi La cucina vegetariana (regimi alimentari vegetariani e cibi ammessi) La cucina vegan I menu della ristorazione sociale e aziendale La ristorazione scolastica (organizzazione tipo dei menu della ristorazione scolastica) La ristorazione ospedaliera (regimi dietoterapici, composizione di alcuni menu della dietoterapia) La ristorazione aziendale Il servizio di ristorazione viaggiante (il catering ferroviario, il catering aereo, il catering navale) Prescrizioni alimentari religiose	(Febbraio,Marzo,Aprile)



- GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DEI MENU

L'equilibrio nutrizionale del menu (dieta di accrescimento e dieta di mantenimento)

Le intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio

Celiachia

Elementi di pasticceria: Il semifreddo (la base semifreddo con zucchero cotto, con sciroppo, con latte, con zucchero fondente)

- APPROVVIGIONAMENTO (Aprile- Maggio)

Il controllo dei costi del cibo

L'importanza degli standards (le specifiche di acquisto standard, la ricetta standard, la realizzazione della ricetta standard, i ricavi standard)

I canali di approvvigionamento (grossisti specializzati, aziende alimentari produttrici, Cash e Carry, vendita al dettaglio, mercati generali, produttori locali)

Le giuste grammature (calcolo del peso netto, calcolo del peso lordo, calcolo degli scarti, calcolo del peso netto in %, calcolo degli scarti in %.

Le tabelle con le percentuali di scarto

Le tabelle con le grammature medie per tipologia di menu

Il food cost della singola ricetta

Elementi di pasticceria: i prodotti lievitati e i vari tipi di lievitazione (chimica, biologica, fisica, per evaporazione)

- LA SCIENZA IN CUCINA

La cottura a bassa temperatura

La cristallizzazione del cioccolato

Unità' didattica di apprendimento: "A TAVOLA CON APICIO"

L'unità è stata sviluppata secondo il programma allegato.

Sono state trattate le principali preparazioni dell'epoca romana.

I diversi sistemi di cottura.

Le spezie orientali.

E' stato, inoltre, redatto e sviluppato, nel laboratorio, un menu completo aggiungendo, così, alle conoscenze teoriche le abilità laboratoriali al fine di far acquisire ai nostri ragazzi competenze necessarie e indispensabili da spendere, ognuno, nel corso della propria vita.

Data
01/06/2019

Il Docente

FRANCESCO CAPORALE