



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commercianti – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris Tel. 0434.231601 -

Fax:

n. 2

0434.538148

0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.
gov.it

e-mail:

pnis00800v@istru
zione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

8000907093
1



Programma svolto

Anno scolastico:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:Enogastronomico	articolazione:

classe:	1AKC
---------	------

Disciplina:	LAB.SERV.ENOGASTRONOMIA
-------------	-------------------------

docente:	Ascolese Angelo Raffaele
----------	--------------------------

Libro di testo:	Cucina Gourmet-Paolo gentili-Edizione calderini
-----------------	---

Moduli disciplinari

periodo/durata	Titolo
-OTTOBRE	LE PROFESSIONI DELL'ENOGASTRONOMIA E LA CUCINA (le figure professionali -l'ambiente cucina)
-NOVEMBRE/DICEMBRE	IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO (l'igiene professionale-la prevenzione antinfortunistica)
GENNAIO/FEBBRAIO	TECNICHE E CULTURA GASTRONOMICA (gli ingredienti di

MARZO/APRILE	origine vegetale-condimenti e gli ingredienti di origine animale -il menu il piatto e la ricetta -l'Italia gastronomica)
MAGGIO/GIUGNO	LE BASI DELLA CUCINA (le tecniche di base e le cotture-i fondi e le salse) LE REALIZZAZIONI CULINARIE (i contorni e le uova-i primi piatti)
	LE REALIZZAZIONI CULINARIE (i secondi piatti-la pasticceria)

Altro:

periodo/durata	Titolo

Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione al mondo FeB, conoscere la professione del cuoco e la professione del cameriere, conoscere le norme che tutelano la sicurezza sul lavoro, conoscere il metodo HACCP con le sue varie procedure, conoscere il corretto comportamento in un ambiente ristorativo 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali componenti della divisa di un cuoco e di un cameriere, conoscere le principali cause di infortuni e pericoli sul lavoro, acquisire la conoscenza di un piano di autocontrollo HACCP, acquisire una corretta igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Come diventare un professionista • La sicurezza alimentare • Comportamento e galateo
Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la dislocazione e la struttura di un impianto di cucina, conoscere tutte le attrezzature per cuocere, per preparare e per conservare all'interno di una cucina ben organizzata, conoscere gli utensili e le piccole attrezzature, conoscere la coltelleria e la minuteria • Conoscere la brigata di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le zone di lavoro della cucina, acquisire una buona capacità nel saper distinguere i diversi utensili e attrezzature in base al tipo di alimento in preparazione. • Saper distinguere le figure professionali presenti all'interno di una brigata di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere come è strutturata una cucina, conoscere il metodo di lavorazione lineare all'interno del circuito ristorativo, essere in grado di usare in modo adeguato utensili e attrezzature più comuni. • Sapersi collocare all'interno della brigata
Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - L'organizzazione della postazione di lavoro - Riconoscere le diverse tipologie di 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le tecniche di base per la preparazione di un piatto • Capire l'importanza di una buona 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper gestire autonomamente la propria postazione di lavoro -Utilizzare le tecniche di

<p>ortaggi, frutta e verdura</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere le diverse tipologie di erbe aromatiche e spezie -Conoscere le caratteristiche principali dei grassi e dei condimenti 	<p>organizzazione del proprio lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare le principali tecniche di taglio per ortaggi, frutta e verdura • Saper utilizzare le principali erbe aromatiche e spezie • Conoscere gli usi più frequenti dei grassi e dei condimenti in cucina 	<p>preparazione più appropriate</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare le sostanze grasse e i condimenti per realizzare alcune preparazioni
Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere i principali sistemi di cottura .-Saper distinguere i vari fondi di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli effetti principali generati dalla cottura • Conoscere e distinguere le varie tecniche di cottura • Conoscere la classificazione internazionale dei fondi di cucina • Conoscere gli ingredienti e tecniche di lavorazione dei fondi principali 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper distinguere e utilizzare la cottura idonea al tipo di preparazione da eseguire • Saper realizzare i fondi principali • Saper utilizzare e abbinare i fondi alle altre preparazioni
Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la classificazione internazionale delle principali salse • Conoscenza base dei primi piatti, minestre, paste e riso • Riconoscere la classificazione e le generalità delle uova 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere ingredienti e tecniche di lavorazione delle salse - Saper realizzare le salse - Conoscere le principali caratteristiche delle minestre, degli impasti principali di paste e del riso - Conoscere le proprietà delle uova e la loro funzione nei vari usi 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare e abbinare le salse alle altre preparazioni - Conoscere le differenze tra minestre asciutte, minestre legate, zuppe e minestrone - Conoscere gli impasti principali di paste, gnocchi, crespelle e polenta - Conoscere i vari tipi di riso e il loro impiego in cucina - Conoscere le principali preparazioni a base di uova e saperle realizzare.
Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> .- Conoscere il mondo della pasticceria 	<ul style="list-style-type: none"> • -Riconoscere le attrezzature di base • -Riconoscere le attrezzature specifiche • -Conoscere gli ingredienti e i principali impasti di base 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper organizzare la mise en place degli ingredienti delle principali tecniche di base di pasticceria •

Data 12/06/2018

Il docente
Ascolese Angelo Raffaele