



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo  
Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



## Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
PROFESSIONALE	LAB.SERV. ENOGASTRONOMICO	CUCINA

classe:I	DKC
----------	-----

Disciplina:	Lab. Cucina
-------------	-------------

docente:	prof. ACITO N:
----------	----------------

Libro di testo:	P. Gentili – CUCINA GOURMET – EDIZIONI CALDERINI
-----------------	--

### Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
OTTOBRE	<b>IL PROFESSIONISTA E LA PERSONA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'igiene professionale e le malattie a trasmissione alimentare.</li> <li>• La suddivisione degli ambienti nelle cucine professionali e le principali attrezzature presenti.</li> <li>• Principali caratteristiche di un impianto di cucina.</li> <li>• La divisa di cucina</li> <li>• La deontologia professionale</li> <li>• Introduzione alla professione dell'enogastronomo</li> </ul>
NOVEMBRE/DICEMBRE	<b>IL REPARTO DI CUCINA E LA BRIGATA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la struttura di un impianto di cucina;</li> <li>• Le attrezzature per cuocere, per preparare e conservare gli alimenti, all'interno di una cucina ben organizzata;</li> <li>• Utensili, piccole attrezzature, coltelleria e minuteria.</li> <li>• La brigata di cucina e la sua storia; organigramma della brigata.</li> <li>• L'HACCP, la legge e la sua applicazione</li> </ul>

DICEMBRE/FEBBRAIO	<b>MISE EN PLACE IN CUCINA E LE TECNICHE DI BASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place in cucina e organizzazione del posto di lavoro;</li> <li>• Tipologie di ortaggi, frutta e verdura;</li> <li>• Tipologia di erbe aromatiche e spezie;</li> <li>• Principali caratteristiche dei condimenti in cucina.</li> </ul>
FEBBRAIO/MARZO	<b>METODI DI COTTURA, FONDI DI CUCINA E SALSE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i sistemi di cottura base;</li> <li>• Saper distinguere i principali fondi di cucina;</li> <li>• Le salse madri, di base e derivate</li> <li>• I leganti e gli addensanti.</li> </ul>
APRILE/MAGGIO	<b>PRIMI PIATTI, CONTORNI E UOVA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei primi piatti.</li> <li>• Principali contorni della cucina italiana.</li> <li>• I principali piatti a base di uova.</li> <li>• Presentare il piatto rispettando le regole tecniche.</li> <li>• I principali pasti della giornata.</li> </ul>

Altro:

periodo/durata	titolo

Data 16/06//2018

Il docente  
Prof. ACITO N.