



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:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.f.:

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

80009070931



Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
IIS Federico Flora	Enogastronomia	Cucina

classe:	2AK
---------	-----

Disciplina:	LSE- CUCINA
-------------	-------------

docente:	Andrea Catalfamo
----------	------------------

Libro di testo:	Gentili Paolo CUCINA GOURMET/1 - Calderini.
-----------------	---

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
Novembre	Le basi: le tecniche base di cucina; le fasi preliminari alle operazioni di cottura: i vari tipi di mise en place, tagli comuni degli ortaggi, criterio della marcia in avanti, disinfestazione e disinfezione
Dicembre	I metodi di cottura: concetto di trasmissione del calore e diverse modalità (conduzione, convezione, irraggiamento; cotture in un liquido, cotture nei grassi, cotture al forno, utilizzo del vapore.
Gennaio	Le carni: classificazione delle carni in base al colore(rossa, bianca e scura), alla provenienza(animali da cortile, da macello, selvaggina da pelo e da penna) e alla destinazione commerciale. Il taglio della carne in mezzene e quarti; il concetto di quinto quarto; la frollatura e le sue variabili
Febbraio	I prodotti ittici: la distinzione tra pesci (acqua dolce, acqua salata e diadromi)), molluschi(gasteropodi, cefalopodi, lamellibranchi), crostacei (macruri e brachiuri) echinodermi; valutazione della freschezza. Il concetto di acquacoltura. La sfilettatura dei pesci (pesci tondi e piatti).

Marzo	La pasticceria: tecniche di base di pasticceria; gli impasti montati, le paste da rivestimento(frolla, sfoglia, brisè), le salse e le creme, pâte à choux, la pasticceria da freezer (gelato, granita, semifreddo e sorbetto)
Aprile	Il cacao e il cioccolato: origine del cacao, zone di provenienza e la pianta del Theobroma cacao; le varie tipologie di cacao (criollo, forastiero, trinitario; dal cacao al cioccolato: la cabossa, raccolta, fermentazione, essiccazione, tostatura, macinazione, pressatura; il burro di cacao, la pasta di cacao, i surrogati del cioccolato; tipologie di cioccolato in base alla percentuale minima di cacao; differenza tra cioccolata e cioccolato e tra cioccolatino e pralina; il temperaggio: temperature e metodo di realizzazione.
Maggio	I fondi di cucina e le salse: distinzione tra brodo e fondo. La classificazione dei fondi (bianco, bruno, fumetto di pesce); le salse madri e le loro derivate in base all'aggiunta degli ingredienti secondari.

Altro:

periodo/durata	titolo
Da Novembre a Maggio	Esercitazioni pratiche in cucina

Data, 11/06/2018

Il docente
Prof. Andrea Catalfamo