



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.: 80009070931

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it



Programma svolto

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

Istituto:	Indirizzo:	Articolazione:
Professionale per i Servizi	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia

Classe:	2BK
---------	-----

Disciplina:	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina
-------------	---

Docente:	Prof. Zilli Andrea
----------	--------------------

Libro di testo:	GENTILI P., <i>Cucina gourmet. La scuola di enogastronomia</i> , Calderini, Milano 2015 ⁷
-----------------	--

Moduli disciplinari:

Modulo 1 – RIPASSO E APPROFONDIMENTO DI ARGOMENTI DI BASE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Settembre/Ottobre</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>
Unità 1 – Le figure professionali, l'ambiente di cucina, igiene e sicurezza sul lavoro			
1.1.1. L'organizzazione del personale di cucina			
1.1.2. Il sistema HACCP			
1.1.3. I rapporti tra i reparti d'albergo			
1.1.4. Alcune piante di cucina			
1.1.5. Le proprietà dei materiali di cottura			
Unità 2 – Le tecniche di base e i primi piatti			
1.2.1. I condimenti, le erbe e le spezie			
1.2.2. I fondi e le salse. Le salse: norme e legatura. Le salse emulsionate e la maionese.			
Modulo 2 – Carni, uova e secondi piatti con contorni			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Novembre/Dicembre</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>
Unità 1 – Igiene professionale			
2.1.1. Le carni (qualità e classificazione). Le carni: tagli e preparazioni di base; tecniche di cottura e ricette.			
2.1.2. I prodotti ittici. I prodotti della pesca: preparazioni preliminari e ricette (solo lezioni teoriche).			
2.1.3. I contorni: tecniche di cottura e ricette (pesi e tempi di cottura degli ortaggi)			

Unità 2 – Le uova: preparazioni di base, tecniche di cottura e ricette

2.2.1. Le uova: tecniche di cottura

Modulo 3 – ELEMENTI DI PASTICCERIA

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Gennaio/Febbraio/Marzo</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>

Unità 1 – Preparazioni di base di pasticceria

- 3.1.1. Il latte e la panna
- 3.1.2. Gli ingredienti di pasticceria. Il lavoro di pasticceria
- 3.1.3. Le paste di base. La pasta frolla. Il pane: storia e tecnica di produzione. La pizza
- 3.1.4. Le creme, le salse e le altre basi. La crema pasticcera
- 3.1.5. I dessert e le torte

Modulo 4 – ELEMENTI DI CUCINA REGIONALE E COMPOSIZIONE DEL MENU

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Aprile/Maggio/Giugno</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>

Unità 1 – Il menu, il piatto e la ricetta

- 4.1.1. I pasti della giornata
- 4.1.2. Il piatto e la ricetta
- 4.1.3. I menu. La redazione del menu. La successione delle portate nel menu
- 4.1.4. La storia dell'enogastronomia

Unità 2 – La cucina regionale e i prodotti tipici

- 4.2.1. L'Italia dei prodotti tipici. Burro e olio: guerra di religione. Le capitali della pasta
- 4.2.2. Le cucine d'Italia

Unità 3 – Menu semplici (prevalentemente di cucina regionale)

- 4.3.1. Elaborazione di alcune semplici tecniche e ricette
- 4.3.2. Strumenti – Crea la tua ricetta

Pordenone, 16 giugno 2018

Il docente
Prof. Zilli Andrea



Font: Times New Roman – dimensione: 11
Giustificato - interlinea: singola