



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"
Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale per i Servizi
Comerciali – 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.professionaleflorapn.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

Programma svolto

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

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

classe:	2 CK
---------	------

Disciplina:	Laboratorio Serv. Enogastronomia-Cucina
-------------	---

docente:	La Marca Antonio Rosario
----------	--------------------------

Libro di testo:	Cucina Gourmet La Scuola di enogastronomia- Paolo Gentili- Edizioni Calderini
-----------------	---

Moduli disciplinari 1

periodo/durata	Titolo
Ottobre- Novembre	Igiene e sicurezza alimentare nei reparti di cucina- Impiantistica di cucina- La tecnica di base (consolidamento)
	- L'igiene dell'operatore alimentare
	- L'igiene dei prodotti e la loro conservazione
	- L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature
	- Il sistema HACCP: la normativa, le logiche del sistema, le sette attività principali, il piano di auto-controllo
	- Principali caratteristiche di un impianto di cucina e le zone di lavoro

- Le principali attrezzature, gli utensili, il mestolame, la coltelleria.
- Organizzazione del lavoro e mise en place di cucina
- Il taglio degli alimenti
- Le preparazioni complementari, le procedure di base e la preparazione degli ortaggi
- I condimenti, le erbe aromatiche e le spezie
- Le sostanze grasse: le funzioni in cucina e la corretta conservazione.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative vigenti nell'ambito della sicurezza nei luoghi di lavoro - Agire nel pieno rispetto della lavorazione lineare per garantire la salubrità degli alimenti - L'impiantistica di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo - La sicurezza, la prevenzione antinfortunistica e i pericoli sul lavoro - Eseguire le fasi di lavorazione lineare nella corretta sequenza e nel rispetto delle tecniche di base e mise en place di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> - Le finalità del sistema HACCP - Le norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro - Consolidamento delle conoscenze sull'impiantistica di cucina e principali attrezzature - Consolidamento delle principali tecniche di base in cucina e preparazioni preliminari

Moduli disciplinari 2

periodo/durata	Titolo
Dicembre- Gennaio	I metodi di cottura e i fondi di cucina (consolidamento)- Le salse (consolidamento pratico-teorico)- Le paste- Le carni (avvio teorico e pratico)
	<ul style="list-style-type: none"> - I principali sistemi di cottura: cuocere in un liquido, cuocere in umido, cuocere per arrostitimento, cuocere al salto, friggere, cuocere a vapore
	<ul style="list-style-type: none"> - I principali fondi di cucina: fondi bianchi (comune, di pollo o di vitello, fumetto di pesce, vegetale), fondi bruni (di vitello o manzo)
	<ul style="list-style-type: none"> - Le salse madri (besciamella, salsa pomodoro), le salse di base (salsa alla panna) e le salse derivate (mornay, bolognese). Le salse emulsionate a caldo e a freddo.
	<ul style="list-style-type: none"> - Le paste: classificazione delle paste, forme e colori, cuocere e condire la pasta. Gli gnocchi (di patate, acqua e farina, di semolino), le crespelle, la polenta, il riso (varietà e tempi di cottura, alcune qualità speciali), la pasta fresca all'uovo (ravioli, tagliatelle)
	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche delle carni, la qualità della carne, il processo di macellazione i tipi di carne, tracciabilità ed etichette, la carni bianche e rosse da macello, tagli e preparazioni di base (i tagli del bovino adulto, i tagli del suino, i tagli degli ovini). Le tecniche di cottura delle carni alla griglia, per arrostitimento, al salto, in umido. La realizzazione della farcia comune (polpette e hamburger) - Vedi schede ricette per menu esercitazioni prati-

che		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Le principali tecniche di cottura e gli effetti generati dalla cottura sugli alimenti - Denominazione, classificazione, qualità e caratteristiche merceologiche delle carni bianche, rosse e nere (avvio-teorico) - I gruppi delle carni: carni da macello, animali da cortile, selvaggina (avvio-teorico) - Consolidamento dei fondi di cucina e salse 	<ul style="list-style-type: none"> - Abbinare il metodo di cottura adatto al tipo di preparazione - Conoscere i principali metodi di conservazione e cottura delle carni bianche e rosse da macello (vitello, suino, pollame, bovini adulti) - Gli aspetti comuni delle carni: colore, qualità gastronomica, aspetti igienici - Il brodo vegetale, il fondo bianco di carne e il fondo bruno di vitello - Le principali salse e loro classificazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principali tagli delle carni da macello (avvio-vitello, bovino adulto, suino, pollame) - Conoscere le principali tecniche di preparazione delle carni in abbinamento al metodo di cottura (affettare, imbrigliare, marinare, bardare, incidere, parare, battere, lardellare, legare) - Consolidamento dei seguenti metodi di cottura: cottura alla griglia, cottura per arrostitimento, cottura al salto, cotture in umido - Conoscere le tipologie di paste, forme, colori e cottura

Moduli disciplinari 3

periodo/durata	Titolo	
Febbraio- Marzo	Le uova- Le minestre- Gli impasti lievitati- English breakfast	
	<ul style="list-style-type: none"> - Le proprietà chimiche e gastronomiche delle uova - I metodi di cottura delle uova: uova cotte nel guscio (alla coque, bazzotte, sode), uova cotte senza guscio a uovo intero (affogate, fritte, in cocotte, al tegamino), uova cotte senza guscio a uovo sbattuto (strapazzate, omelette, frittata) - Le minestre chiare e consommè, minestre passate, creme e vellutate, zuppe e minestrone (pratico-teorico) - La pasta da pane e la pasta da pizza, le norme essenziali del processo di lievitazione, ricette e grammature, il metodo di impasto diretto, le forme del pane, cuocere il pane (pratico-teorico). - Le preparazioni dell' english breakfast (piatto unico con pomodori grigliati, crostone con bacon, funghi champignon trifolati, salsiccia rosolata con fagioli, uova strapazzata e omelette al pomodoro) 	
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici - Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di prodotti gastronomici - Applicare le normative vigenti sulla sicurezza igienica 	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare piatti a base di uova - Eseguire le principali tecniche di base per la realizzazione di minestre brodose, chiare, legate, zuppe e minestrone - Eseguire le principali tecniche di base nella preparazione di impasti 	<ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di cottura delle uova - Le tecniche di produzione di brodi, creme, vellutate, minestre e zuppe - Le paste di base: i lievitati con metodo diretto e le giuste grammature

	lievitati - Eseguire le principali tecniche per la realizzazione della colazione all'inglese	
--	---	--

Moduli disciplinari 4

periodo/durata	Titolo
Aprile- Maggio	Il menu, il piatto e la ricetta (avvio teorico e pratico)- Elementi di pasticceria
	- I pasti della giornata: piccola colazione, colazione, brunch, happy hour, pranzo, afternoon tea, diner, suoper
	- Il menu: la storia del menu, le definizioni di menu, le tipologie di menu.
	- La successione delle portate nel menu e l'organizzazione del servizio in cucina
	- Come si studia una ricetta e come si costruisce una ricetta
	- Presentazione e decorazione del piatto
	- Le paste per foderare: pasta frolla comune, pasta frolla montata, pasta brisèe. Le paste montate: pan di Spagna tradizionale. Le creme, le salse e altre basi: crema pasticcera, crema Chantilly, crema al cioccolato, crema al mascarpone, panna cotta, bagna alcolica, zucchero cotto e caramellato

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - La struttura del servizio - Antipasti, primi piatti, contorni e uova: definizione, classificazione e realizzazione - Stoccaggio, conservazione e distribuzione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti - Utilizzare le tecniche di lavorazione e gli strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici - Applicare le normative sulla sicurezza igienica - Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di prodotti gastronomici 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere i diversi pasti nell'arco della giornata sapendo scegliere i piatti giusti per ogni occasione - Saper preparare i piatti nel rispetto delle principali regole tecniche del servizio - Saper adottare tecniche di conservazione e stoccaggio - Applicare criteri di selezione e di lavorazione delle materie prime - Antipasti caldi e freddi, principali salse madri, di base e derivate della cucina italiana - Consolidamento delle tecniche di taglio per la realizzazione dei principali contorni - Eseguire le principali tecniche di base nella preparazione e nella produzione di impasti e di prodotti di pasticceria - Realizzare alcuni dessert e preparazioni semplici di 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali regole del servizio in cucina nel rispetto dell'organizzazione del lavoro e della suddivisione della cucina in settori - Conoscere e saper applicare il processo della "marca in avanti" - Saper realizzare un antipasto caldo o freddo della cucina nazionale italiana - Saper realizzare primi piatti con le principali salse della cucina italiana - Saper realizzare contorni e piatti a base di uova - Conoscere la disposizione spaziale delle vivande nei piatti nel rispetto delle regole di servizio - Saper decorare e guarnire in modo semplice - Le tecniche di base di pasticceria - I principali impasti dolci e salati (pasta per pane, pasta

	<p>pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti - Mantenere pulita e ordinata la propria postazione di lavoro - Eseguire le fasi di lavorazioni di pasticceria in modo corretto per compiti semplici 	<p>per panini, pasta per pizza, pasta frolla, pasta frolla montata, pasta brisèe, pasta sfogliata, paste montate, pasta choux, pastelle)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le creme e le salse di base (crema pasticceria, crema inglese, panna Chantilly, crema Chantilly, crema al cioccolato, crema zabaione, salsa di frutta, bagna alcoliche) - L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente - La disposizione spaziale delle vivande (dolci) nei piatti
--	---	--

Data

05/06/2018

Firma

Antonio Rosario La Marca