



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:II	DKC
-----------	-----

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

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

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

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
OTTOBRE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE IN CUCINA <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti sulla sicurezza del lavoro • HACCP e approfondimenti • Attuare la lavorazione lineare in cucina per garantire la salubrità degli alimenti; • L'impiantistica di cucina
NOVEMBRE/GENNAIO	REGOLE DI SEVIZIO NELLA SUCCESSIONE DELLE PORTATE <ul style="list-style-type: none"> • Struttura del servizio • Gli antipasti, i primi, i contorni e le uova • Immagazzinamento e stoccaggio, conservazione e distribuzione; i semilavorati e i prodotti finiti

FEBBRAIO/MARZO	LA REALIZZAZIONE DI UN MENU' <ul style="list-style-type: none"> • La struttura del menù • Le varie tipologie di menù • Come redigere un menù semplice; • La ricetta e la sua scelta; • Presentazione del piatto • I marchi di qualità e tipicità
APRILE/MAGGIO	I METODI DI COTTURA E CONSOLIDAMENTO DEI FONDI <ul style="list-style-type: none"> • Le principali tecniche di cottura e gli effetti sugli alimenti. • Consolidamento dei fondi di cucina; • Le uova: etichetta, freschezza e principali metodi di cottura.

Altro:

periodo/durata	titolo

Data 16/06/2018

Il docente
Prof. ACITO N.