



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:Enogastronomico	articolazione:

classe:	3AKC
---------	------

Disciplina:	LAB.SERV.ENOGASTRONOMIA
-------------	-------------------------

docente:	Ascolese Angelo Raffaele
----------	--------------------------

Libro di testo:	Tecniche di cucina e pasticceria ,Degano Luca e Giorgio,ALMA , PLAN.
-----------------	--

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
RIPRESA ARGOMENTI PRIMO BIENNIO CON RELATIVO APPROFONDIMENTO E CONSOLIDAMENTO (prerequisiti)	Ottobre - Dicembre
ESERCITAZIONI PRATICHE	A partire dal mese di Ottobre a Dicembre (gli impasti di base, gli impasti lievitati, gli antipasti caldi e freddi, il buffet, i primi piatti, i secondi piatti, i contorni, i piatti a base di uova, i dessert, le regole di successione delle portate al pass)
LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	Gennaio- Febbraio
I PRODOTTI ITTICI	Marzo-Aprile

IL MENU (avvio)	Aprile
LE CARNI	Aprile-Maggio

Altro:

periodo/durata	titolo																
Ottobre- Novembre- Dicembre	RIPRESA ARGOMENTI PRIMO BIENNIO CON RELATIVO APPROFONDIMENTO E CONSOLIDAMENTO (prerequisiti)																
	- 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 sett autocontrollo																
	- 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 preparazio																
	- I condimenti, le erbe aromatiche e le spezie																
	- Le sostanze grasse: le funzioni in cucina e la corretta conservazione.																
	- Fondi e salse																
	- Elementi di pasticceria base (gli impasti di base, frolla, brisèe, sfog salse e le creme																
	- Agenti lievitanti: i lieviti, tipologie di lievito, la lievitazione biolo degli impasti lievitati																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>periodo/durata</th> <th>Titolo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gennaio-Febbraio</td> <td>LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Il territorio: la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Le tre macro aree gastronomiche dell'Italia: cucina regionale- il Nord, cucina regionale- il Centro, cucina regionale- il Sud</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Le caratteristiche della cucina regionale. Un pizzico in più: Pellegrino Artusi</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Le 20 regioni italiane: zuppe, minestre, primi piatti, secondi di carne, secondi di pesce, polenta, prodotti lievitati, prodotti lattiero-caseari, i contorni, dolci</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Lavoro di gruppo: cartellonistica con immagini e didascalie dei piatti tipici delle 20 regioni italiane</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Esercitazioni pratiche e regioni trattate: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Molise, Abruzzo, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna (vedi schede ricette per menu)</td> </tr> </tbody> </table>	periodo/durata	Titolo	Gennaio-Febbraio	LA CUCINA REGIONALE ITALIANA		- Il territorio: la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza		- Le tre macro aree gastronomiche dell'Italia: cucina regionale- il Nord, cucina regionale- il Centro, cucina regionale- il Sud		- Le caratteristiche della cucina regionale. Un pizzico in più: Pellegrino Artusi		- Le 20 regioni italiane: zuppe, minestre, primi piatti, secondi di carne, secondi di pesce, polenta, prodotti lievitati, prodotti lattiero-caseari, i contorni, dolci		- Lavoro di gruppo: cartellonistica con immagini e didascalie dei piatti tipici delle 20 regioni italiane		- Esercitazioni pratiche e regioni trattate: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Molise, Abruzzo, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna (vedi schede ricette per menu)
periodo/durata	Titolo																
Gennaio-Febbraio	LA CUCINA REGIONALE ITALIANA																
	- Il territorio: la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza																
	- Le tre macro aree gastronomiche dell'Italia: cucina regionale- il Nord, cucina regionale- il Centro, cucina regionale- il Sud																
	- Le caratteristiche della cucina regionale. Un pizzico in più: Pellegrino Artusi																
	- Le 20 regioni italiane: zuppe, minestre, primi piatti, secondi di carne, secondi di pesce, polenta, prodotti lievitati, prodotti lattiero-caseari, i contorni, dolci																
	- Lavoro di gruppo: cartellonistica con immagini e didascalie dei piatti tipici delle 20 regioni italiane																
	- Esercitazioni pratiche e regioni trattate: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Molise, Abruzzo, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna (vedi schede ricette per menu)																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>periodo/durata</th> <th>Titolo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Marzo- Aprile</td> <td>I PRODOTTI ITTICI</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- Definizione e classificazione</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- I pesci: acqua dolce, salata, diadromi, piatti, tondi, Agnati, Condritti, Osteitti</td> </tr> <tr> <td></td> <td>- I molluschi: Cefalopodi, Lamellibranchi, Gasteropodi</td> </tr> </tbody> </table>	periodo/durata	Titolo	Marzo- Aprile	I PRODOTTI ITTICI		- Definizione e classificazione		- I pesci: acqua dolce, salata, diadromi, piatti, tondi, Agnati, Condritti, Osteitti		- I molluschi: Cefalopodi, Lamellibranchi, Gasteropodi						
periodo/durata	Titolo																
Marzo- Aprile	I PRODOTTI ITTICI																
	- Definizione e classificazione																
	- I pesci: acqua dolce, salata, diadromi, piatti, tondi, Agnati, Condritti, Osteitti																
	- I molluschi: Cefalopodi, Lamellibranchi, Gasteropodi																

periodo/durata	Titolo
Marzo- Aprile	I PRODOTTI ITTICI
	- Definizione e classificazione
	- I pesci: acqua dolce, salata, diadromi, piatti, tondi, Agnati, Condritti, Osteitti
	- I molluschi: Cefalopodi, Lamellibranchi, Gasteropodi

- I crostacei: Macruri, Brachiuri, Stomatopodi
- Aspetti igienici: contaminazione ambientale, contaminazione biologica
- La valutazione della freschezza: Reg. CE n. 2406/1996
- Etichette e zone FAO
- Conservazione e trasformazione: refrigerazione, congelamento, essiccamento, salagione
- Lavoro di gruppo in classe: cartellonistica con immagini e didascalia di pesci piatti e tondi, crostacei e molluschi
- Esercitazione pratiche: fondi di pesce (fumetto, brodo di pesce, bisque), preparazioni preliminari pesci tondi e pesci piatti (eviscerare, toelettatura, squamare, spellare, sfilettare), taglio in tranci, scaloppe e losanghe. La sgusciatura dei crostacei (gamberi e scampi). L'apertura dei molluschi bivalvi a caldo. La preparazione dei molluschi cefalopodi (polpo, seppia, calamaro, totano. La panatura dei prodotti ittici. Le tecniche di cottura utilizzate: al salto, in casseruola, al forno a secco e misto/vapore, gratinato, in court-bouillon, scottato in padella, alla griglia. (per menu vedi schede ricette)
-

periodo/durata	Titolo
Maggio	LE CARNI
- Generalità e classificazione	
- Le carni bovine	
- I tagli del bovino adulto e del vitello	
- Tipi di carne, colore della carne, temperatura al cuore della carne, grado di cottura	
- Le carni suine	
- I tagli del maiale	
- Le carni ovine e caprine	
- I tagli dell'agnello	
- Le frattaglie	
- La selvaggina da pelo e da piuma. Volatili trattati: anatra, fagiano, faraona, oca, pollo domestico	
- Le carni di pollo e tacchino	
- Il coniglio	
- Conservazione e tecniche di cottura delle carni	
- I salumi non insaccati: il prosciutto crudo	
- Lavoro di gruppo in classe: cartellonistica con immagini e didascalia delle carni di bovino adulto, vitello, suino, ovine e caprine	
- Esercitazioni pratiche: affettare o scaloppare, imbrigliare o legare, marinare, bardare, incidere, parare, battere. Fondo di carne, fondo bruno. Tecniche di cottura utilizzate: cottura alla griglia, in casseruola, al salto, al forno con calore secco, misto-vapore e temperatura al cuore, brasato (vedi schede ricette per menu)	

Data
12/06/2018

docente
Ascolese Angelo Raffaele