



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



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:Enogastronomico	articolazione:

classe:	3BKC
---------	------

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- Dicembre	Novembre- 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 sette attività pri
	- 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 deg
	- 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, sfoglia, cho
	- Agenti lievitanti: i lieviti, tipologie di lievito, la lievitazione biologica,
	impasti lievitati
	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
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)

Docente

Data
12/06/2018

Ascolese Angelo Raffaele