



**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.professionaleflorapn.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:	opzione:
Professionale	Enogastronomico	Cucina

classe:	3CKC
---------	------

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

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

Libro di testo:	Tecniche di cucina e pasticceria- B. Plan edizioni in collaborazione con ALMA, la scuola internazionale di cucina italiana
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Moduli disciplinari

<b>Titolo:</b>	<b>periodo/ durata</b>
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

periodo/durata	Titolo	
Ottobre- Dicembre	Novembre-	<b>RIPRESA ARGOMENTI PRIMO BIENNIO CON RELATIVO APPROFONDIMENTO E CONSOLIDAMENTO (prerequisiti)</b>
	-	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 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 preparazione degli ortaggi
	-	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, choux, gli impasti montati, le salse e le creme
	-	Agenti lievitanti: i lieviti, tipologie di lievito, la lievitazione biologica, chimica e fisica. La cottura degli impasti lievitati
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva	Riconoscere le figure professionali nel proprio	Principali figure professionali e il concetto di

<p>di interesse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica alimentare</li> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici</li> <li>- controllare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico</li> </ul>	<p>reparto, relativi compiti e mansioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper applicare il comportamento corretto e professionale nel lavoro di cucina</li> <li>- Raggiungere capacità di brigata autocontrollo e gestione corretta del proprio lavoro</li> <li>- Saper collaborare con i "colleghi"</li> <li>- Indossare correttamente la divisa</li> <li>- Sapere riconoscere e utilizzare correttamente le principali attrezzature e macchinari di cucina</li> <li>- Realizzare piatti e preparazioni semplici in modo autonomo</li> <li>- Sapere applicare ed eseguire i principali metodi di cottura</li> <li>- L'applicazione obbligatoria del sistema HACCP</li> <li>-La tecnica di base</li> <li>- Rispettare le GMP inerenti l'igiene personale, della preparazione, cottura e conservazione dei prodotti</li> <li>- Rispettare le regole di sicurezza e riconoscere le situazioni di pericolo</li> <li>- elementi di pasticceria: spazi, attrezzature e ingredienti fondamentali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etica professionale</li> <li>- La divisa di cucina</li> <li>- Regole di comportamento</li> <li>- Terminologia tecnica</li> <li>- Le attrezzature di cucina: caratteristiche e uso</li> <li>- Mise-en-place di cucina</li> <li>- Principali tecniche di taglio</li> <li>- I fondi di cucina, le principali salse, i contorni e le preparazioni a base di uova</li> <li>- Gli impasti lievitati: metodo diretto e indiretto</li> <li>-I primi piatti</li> <li>- La Scheda tecnica di produzione</li> <li>- Principali metodi di cottura</li> <li>- Conoscere le finalità del sistema HACCP</li> <li>-L'igiene dei processi lavorativi: "marcia in avanti"</li> <li>- le norme che tutelano la sicurezza sul lavoro</li> <li>- conoscere gli impasti di base di pasticceria</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

periodo/durata	Titolo
Gennaio-Febbraio	<b>LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il territorio: la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tre macro aree gastronomiche dell'Italia: cucina regionale- il Nord, cucina regionale- il Centro, cucina regionale- il Sud</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le caratteristiche della cucina regionale. Un pizzico in più: Pellegrino Artusi</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le 20 regioni italiane: zuppe, minestre, primi piatti, secondi di carne, secondi di pesce, polenta, prodotti lievitati, prodotti lattiero-caseari, i contorni, dolci</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavoro di gruppo: cartellonistica con immagini e didascalie dei piatti tipici delle 20 regioni italiane</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni pratiche e regioni trattate: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Molise, Abruzzo, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna (vedi schede ricette per menu)</li> </ul>			
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cultura alimentare italiana</li> <li>- Il recupero delle tradizioni e il nuovo consumatore</li> <li>- Il valore della diversità</li> <li>- L'italianità come eccellenza</li> <li>- Elaborare con buona autonomia operativa i principali piatti della cucina del territorio e delle regioni italiane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e piatti principali della cucina regionale italiana (teorico e/o pratico)</li> </ul>	

periodo/durata	Titolo	
Marzo- Aprile	<b>I PRODOTTI ITTICI</b>	
- 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 didascalie 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)		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	- Definizione e classificazione - Aspetti igienici: contaminazione ambientale e biologica - La valutazione della freschezza - Conservazione e trasformazione - Principali tecniche di pulizia, taglio e cottura	- I pesci di acqua dolce, pesci diadromi, pesci marini, crostacei, molluschi, crostacei - Valutazione sensoriale della freschezza del pesce (Reg. CE n. 2406/1996) - Refrigerazione, congelamento, essiccamento, salagione, affumicamento - I pesci tondi e i pesci piatti (operazioni preliminari di pulizia e sfilettatura, taglio in tranci, in scaloppe, tartare, battuto) - La sgusciatura dei crostacei, le preparazioni preliminari e le preparazioni complementari

periodo/durata	Titolo	
Aprile	<b>IL MENU (avvio)</b>	
- La progettazione del menu: premessa storica, il servizio alla russa di fine 800, il cliente turista, la brigata di cucina e César Ritz e George Auguste Escoffier,		
- Nomenclatura dei gruppi di piatti nella loro successione logica: menu classico della cucina francese in 13 portate		
- I nuovi modelli della trasformazione del menu della cucina classica		
- Esempi di tipi di menu: cucina classica, cucina moderna, cucina sperimentale, cucina alternativa		
- La mappa dei riferimenti per la costruzione di un menu: <b>criteri gastronomici, carta del menu, aspetti del territorio, utenza, caratteristiche dell'azienda, occasioni di consumo, conoscenza dei mercati</b>		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Conoscere l'evoluzione del menu nella storia - La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva	- Saper distinguere il menu classico e il menu moderno - Le caratteristiche della ristorazione commerciale	- Concetto di Menù: dal banchetto al pasto moderno - Conoscere le differenze fra il menu alla carta, menu fisso e

- Tipologie di menu e carte	collettiva - Saper comporre menù e carte per semplici occasioni - Saper progettare graficamente un menù - Riconoscere i momenti ristorativi e l'ordine classico delle portate	menu ciclico - La Successione dei piatti e delle portate - La redazione del menu: la valutazione strutturale, la composizione gastronomica, il legame con il territorio e la composizione grafica
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

periodo/durata	Titolo	
Maggio	<b>LE CARNI</b>	
- 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 didascalie 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)		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico,	- Classificare gli alimenti, saper sceglierli e utilizzarli in base alle loro	- Conoscere i tessuti che compongono la carne e la qualità del taglio in base alla visibilità del grasso (venatura,

<p>chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>caratteristiche e al risultato prefissato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche delle carni</li> <li>- La qualità della carne</li> <li>- Le carni bianche e rosse da macello</li> <li>- Le carni suine</li> <li>- Gli animali da cortile</li> <li>- I tagli e la cottura</li> <li>- La conservazione</li> <li>- Tracciabilità ed etichette</li> </ul>	<p>marezzatura, prezzemolatura)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il colore, il sapore, l'aroma, la macellazione e la frollatura delle carni</li> <li>- Riconoscere i tipi di carne: da macello, da cortile, selvaggina da pelo, selvaggina da penna o piuma</li> <li>- I tagli del bovino adulto e del vitello</li> <li>- I diversi tipi di cottura (molto al sangue, al sangue, cotto al punto, ben cotto)</li> <li>- Il quinto quarto (rognone, fegato, cuore, coda)</li> <li>- I tagli del maiale</li> <li>- Le carni ovine e caprine (i tagli dell'agnello)</li> <li>- Le carni di pollo e tacchino</li> <li>- Il taglio in quarti e in ottavi del pollo, le legatura, la bardatura e la disossatura</li> <li>- Il coniglio (la disossatura)</li> <li>- Animali da cortile a carne scura (faraona, anatra, oca, piccione, fagiano)</li> <li>- Refrigerazione, sterilizzazione, essiccamento, salagione e affumicamento delle carni</li> </ul>	
--------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Data

05/06/2018

Firma

Antonio Rosario La Marca



