



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:
IIS Federico Flora	Enogastronomia	Cucina

classe:	4BKC
---------	------

Disciplina:	LSE- CUCINA
-------------	-------------

docente:	Andrea Catalfamo
----------	------------------

Libro di testo:	Donegani Giorgio / Menaggia Giorgio / Pedrazzi Walter, SERVIZI E TECNICHE DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA, Lucisano editore.
-----------------	---

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
Novembre	Criteri di elaborazione di menu e carte : la stesura del menu, finalità, menu della ristorazione commerciale, menu a prezzo fisso e a prezzo vario, veste grafica del menu, il concetto di stagionalità e microstagionalità, l'importanza dell'aspetto cromatico, dei supporti di scrittura e dell'allestimento in un'azienda ristorativa, momenti di servizio della giornata, ciclo di vita dell'azienda ristorativa(studio di fattibilità, gestione pratica dell'azienda e controllo dei risultati)
Dicembre	Programmazione e organizzazione della produzione: ristorazione commerciale, collettiva e viaggiante; ristorazione tradizionale e neoristorazione, la cucina delocalizzata e differita rispetto alla produzione, stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
Gennaio - Febbraio	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità: Il pacchetto qualità, le certificazioni alimentari, i marchi di tutela. Certificazioni

	europee (DOP, IGP, STG). DE.CO, PAT. Altre certificazioni: FAIRTRADE, SLOW FOOD, FRIEND OF THE SEA, BIOLOGICO, DEMETER
Marzo	Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale: spunti e approfondimenti sull'identità regionale della cucina italiana e sulle principali cucine europee ed extraeuropee (con annessi lavori di ricerca individuali)
Aprile	Alimenti e prodotti della tradizione e dell'innovazione (novel food e gamme alimentari): le cinque gamme alimentari, il contenuto di servizio di un prodotto, il rapporto tra contenuto di servizio e la manodopera specializzata impiegata, i novel foods: alimenti alleggeriti, alimenti arricchiti, alimenti addizionati.
Maggio-Giugno	Tecniche di base e applicazioni nel mondo della pasticceria: i vari tipi di pasticceria(da laboratorio e da ristorazione), le basi di pasticceria, gli impasti lievitati e il lievito madre, la lievitazione diretta e indiretta, i grandi lievitati, la viennoiserie (croissant, cornetti, bignè, éclair, craquelin, Paris-Brest), puree-coulis-salse-creme, gelato-semifreddo-granita-sorbetto, la confiserie(gelee, caramelle, torroni, croccanti) le paste da rivestimento(sfoglia, frolla, brisè), le varianti della frolla (sablè, sablè breton, ovis mollis, crumble, streusel), gli impasti montati (concetto di montata, pan di spagna, pasta genovese, biscuit)
Giugno	Dal cacao al cioccolato: la pianta del cacao e le sue varietà, le fasi di produzione del cacao (raccolta, fermentazione, essiccazione, tostatura, macinatura, pressatura) il burro di cacao e la pasta di cacao, la miscelazione e il concaggio degli ingredienti, la classificazione del cioccolato in base alla percentuale minima di cacao, i surrogati del cioccolato, la differenza tra cioccolato e cioccolata e tra pralina e cioccolatino, il temperaggio.

Altro:

periodo/durata	titolo
Da Novembre a Maggio	Esercitazioni pratiche di laboratorio

Data

Il docente

Pordenone, 11/06/2018

Prof. Andrea Catalfamo