



**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: | 4CKC |
|---------|------|

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

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

|                 |   |
|-----------------|---|
| Libro di testo: | Servizi e tecniche di enogastronomia. Franco Lucisano Editore.<br>Giorgio Donegani, Giorgio Menaggia, Walter Pedrazzi |
|-----------------|---|

| Titolo:  | periodo/ durata                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>HACCP, PIANO DI AUTOCONTROLLO E SICUREZZA SUL LAVORO</b>          | Ottobre                              |
| <b>AGENTI LIEVITANTI</b>   | Novembre/Dicembre                    |
| <b>IL MENU' E LE SUE TIPOLOGIE</b>                                   | Novembre/Dicembre fino al 11 Gennaio |
| <b>LE COTTURE INNOVATIVE E GLI ELEMENTI DI CUCINA PERSONALIZZATA</b> | Dal 15 Febbraio/Marzo                |
| <b>IL MONDO DELLA PASTICCERIA</b>                                    | Marzo                                |
| <b>LA QUALITA' DEL CIBO:</b>   | Aprile/Maggio                        |

|   |               |
|---|---------------|
| <b>SOSTENIBILITA' E TIPICITA'</b>   |               |
| <b>CATERING E BANQUETING (progetto erasmus plus) E TECNICHE DI GESTIONE RISTORATIVA (avvio)</b> | Maggio/Giugno |
|   |               |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| periodo/durata   | Titolo   |  |  |
| Ottobre  | <b>HACCP, PIANO DI AUTOCONTROLLO E SICUREZZA SUL LAVORO</b>  |  |  |
|  | - Cos'è il sistema HACCP   |  |  |
|  | - Lo sviluppo del sistema HACCP  |  |  |
|  | - Diagrammi di flusso e schemi di controllo  |  |  |
|  | - Analisi dei pericoli   |  |  |
|  | - Il piano di autocontrollo aziendale: valutazioni preliminari, struttura di un manuale di autocontrollo   |  |  |
|  | - Sicurezza e salute nell'ambiente di lavoro: nozioni di antinfortunistica e igiene del lavoro   |  |  |
| Competenze   | Abilità/capacità   | Conoscenze   |  |
| - Applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, alla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro<br>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di igiene, sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti | - Conoscere gli aspetti fondamentali della qualità di un alimento.<br>- Conoscere un sistema HACCP<br>- Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica e salute dei lavoratori del settore della ristorazione. | - La sicurezza igienica dei prodotti alimentari.<br>- Il sistema HACCP in un'azienda ristorativa.<br>- La sicurezza dei lavoratori da rispettare nel mondo del lavoro. |  |

|                    |   |  |  |
|--------------------|---|--|--|
| periodo/durata     | Titolo  |  |  |
| Novembre- Dicembre | <b>AGENTI LIEVITANTI</b>  |  |  |
|                    | - I lieviti e la qualità del lievito  |  |  |
|                    | - Tipologie di lievito: il lievito di birra, il lievito naturale, il lievito chimico    |  |  |
|                    | - La lievitazione: biologica, chimica, fisica, per evaporazione                         |  |  |
|                    | - La cottura del prodotto lievitato   |  |  |
|                    | - Le farina negli impasti   |  |  |
|                    | - Le caratteristiche delle farine e i fattori che influenzano la formazione del glutine |  |  |
|                    | - La forza della farina: W 90-160, W 160-250, W 250-310, W 310-370                      |  |  |

| - Le preparazione della pasta: il metodo diretto e il metodo indiretto   |   |   |  |
|--|---|---|--|
| - La panetteria semplice: focaccia, pane comune, pane al latte, pan brioche, pane integrale, pizza, grissini, taralli  |   |   |  |
| - Degustazione con rilevazioni dati in base alle diversità dei risultati   |   |   |  |
| Competenze   | Abilità/capacità  | Conoscenze  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</li> <li>- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di cottura e conservazione</li> <li>- Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali</li> <li>- Apportare alla ricetta originale variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le proprietà reologiche delle farine</li> <li>- Conoscere la capacità panificabile (W) della farine per produrre i seguenti impasti: biscotti, pane francese o pane all'olio, pizza, babà, brioche, panettoni</li> <li>- Conoscere la durata della lievitazione e le quantità ottimali di lievito per kg di farina nell'impasto</li> <li>- Conoscere le metodologie di cottura nei forni trivalenti degli impasti lievitati</li> </ul> |  |

| periodo/durata  | Titolo                            |
|---|-----------------------------------|
| Novembre- Dicembre  | <b>IL MENU E LE SUE TIPOLOGIE</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   |                                   |
| - 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> |                                   |
| - I diversi tipi di menu  |                                   |
| - Le varie tendenze gastronomiche: la cucina classica, la nouvelle cuisine, la cucina del territorio, la cucina etnica, le cucine salutiste, la cucina vegetariana, la cucina macrobiotica,                       |                                   |

| la dieta mediterranea   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni pratiche durante tutto l'anno: <b>le diverse portate del menu</b> (gli antipasti freddi e caldi, gli antipasti a base di ortaggi e frutta, gli antipasti di pesce, gli antipasti di carne, i primi piatti con paste secche e paste fresche, paste ripiene, il riso e i risotti, il mais e la polenta, i legumi, minestre e zuppe, gli gnocchi e le crespelle, secondi piatti a base di carne e secondi piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, secondi piatti a base di uova, i contorni di ortaggi e verdure di stagione)</li> <li>- Ripasso tecnico pratico sui principali fondi di cucina: fondo bruno, fondo di verdure, brodo di carne, ragù leggeri di carne, court bouillon, fondo bianco di pesce, fumetto, bisque di gamberi</li> <li>- Vedi schede ricette per consultare i menu</li> </ul> |   |  |  |
| Competenze  | Abilità/Capacità  | Conoscenze   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</li> <li>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>-Definizione di menu e lista delle vivande</li> <li>-Gli aspetti del menu: tecnico-operativo, comunicativo, grafico,gastronomico, economico</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Apprendere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà ristorativa</li> <li>- Riconoscere la valenza tecnico-operativa del menu.</li> <li>Conoscere le regole per l'elaborazione di un menu.</li> <li>- Saper distinguere gli aspetti gastronomici e gli stili di cucina</li> <li>- Le regole dietetiche</li> <li>-Le diverse portate del menu: gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i contorni</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper realizzare un menu, nelle sue molteplici sfaccettature</li> <li>-prendendo in considerazione lesia gli aspetti di progettazione</li> <li>previsione per definire il menu, che quelli inerenti alle impostazioni, redazione, composizione gastronomica e dietetica</li> </ul> |  |

| periodo/durata  | Titolo   |            |  |
|---|--|------------|--|
| Dal 15 Febbraio/Marzo   | <b>LE COTTURE INNOVATIVE E GLI ELEMENTI DI CUCINA PERSONALIZZATA</b> |            |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- La ricerca del proprio stile gastronomico: etica ed esperienza professionale</li> <li>- La creatività in cucina</li> <li>- Le guarnizioni e le decorazioni</li> <li>- Le fasi di preparazione di un piatto</li> <li>- La presentazione dei piatti</li> <li>- La cottura sottovuoto: procedura e finalità</li> <li>- La cottura a bassa temperatura (CBT) e gli impieghi in cucina</li> </ul> |  |            |  |
| Competenze  | Abilità/Capacità   | Conoscenze |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>-Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p> | <p>-Elaborare prodotti finiti con tecniche di guarnizione e decorazione</p> <p>- Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con le moderne tecniche di lavorazione</p> <p>- Saper variare e rivisitare una ricetta classica o tradizionale</p> <p>-Saper apprendere le tradizioni culinarie del territorio nel quale si lavora per poter cucinare in modo creativo</p> | <p>-Conoscere a fondo la cucina di chi ci ha preceduto e il lavoro di alcuni grandi chef del passato</p> <p>-Conoscere le moderne tecniche di guarnizione e decorazione dei piatti</p> <p>- Conoscere la ricetta originale e le sue variazioni e “rivisitare” interpretando in modo personale le diverse preparazioni</p> <p>- La sistemazione delle pietanze nei piatti, la struttura e la forma delle pietanze, l’aspetto cromatico delle pietanze, le presentazioni da evitare</p> <p>- Conoscere le tecniche di cottura sottovuoto e a bassa temperatura con metodo diretto e indiretto</p> |
|---|---|---|

| periodo/durata   | Titolo                            |
|--|-----------------------------------|
| Marzo  | <b>IL MONDO DELLA PASTICCERIA</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le materie prime: farine di frumento, farina e amido di mais, farina di riso, amido di riso, fecola di patate, zucchero semolato o a velo, grassi animali e vegetali, latte di vacca fresco o a lunga conservazione, lieviti, frutta a guscio, frutta fresca, confetture e marmellate, bevande alcoliche e analcoliche, spezie e aromi, addensanti</li> </ul>   |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le principali paste di base:</b> pasta sfoglia, pasta frolla. <b>Impasti montati:</b> pan di Spagna, plum cake, tortini, pasta lievitata, pasta brisée, pasta choux. <b>Impasti al burro:</b> muffin, ciambelle, ciambelloni, torta sbrisolona, torta caprese, plum cake. <b>Impasti da forno lievitati:</b> krapfen. <b>Impasti sfogliati:</b> vola au vent. <b>Torte da forno:</b> pan di Spagna con crema chnatilly e fragole, torta di carote, crostata alla crema pasticceria e frutta fresca di stagione, millefoglie. <b>Dolci fritti:</b> frittelle, frittelle di mele, castagnole, krapfen, zeppole di San Giuseppe, crostoli. <b>Biscotteria:</b> biscotti frolla montata, biscotti al cocco, brutti ma buoni, biscotti di frolla al cioccolato, biscotti di frolla al limone (vedi schede ricette per consultare i menu)</li> </ul> |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- La meringa all’italiana: procedura di preparazione e utilizzo in pasticceria. (tiramisù con base meringa italiana)</li> </ul>   |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le mousse: gli ingredienti fondamentali, la mousse alla frutta e la mousse al cioccolato tecniche di preparazione.</li> </ul>   |                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le bavaresi: gli ingredienti, bavarese alle fragole tecniche di</li> </ul>  |                                   |

| preparazione   |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Competenze   | Abilità/capacità  | Conoscenze   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli strumenti e le attrezzature specifiche della pasticceria.</li> <li>- Gli ingredienti base per la pasticceria</li> <li>- Le ricette di base dei principali impasti e creme.</li> <li>- Il processo di lievitazione</li> <li>- La pasticceria nazionale e internazionale</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere gli ingredienti della pasticceria</li> <li>- Essere in grado di applicare le tecniche di base della pasticceria (impasti lievitati, impasti non lievitati, impasti montati, impasti per dolci al cucchiaio, le creme, le salse)</li> <li>- Mousse e meringhe</li> <li>- I dolci tipici della grande tradizione italiana</li> <li>- Accenni e caratteristiche della pasticceria internazionale</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le basi di pasticceria: impasti lievitati (panini al latte, croissant), impasti non lievitati (pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia), impasti montati (pan di spagna, plum cake, biscuit), impasti per dolci al cucchiaio (bavarese, mousse). Le creme (pasticcera, inglese, al burro), le salse (vaniglia, cioccolato, alla frutta)</li> <li>- Le quattro tipologie di meringhe: italiana, francese, svizzera e classica</li> <li>- La preparazione delle mousse: mousse alla frutta e mousse al cioccolato</li> </ul> |  |

| periodo/durata   | Titolo  |
|--|---|
| Aprile/Maggio  | <b>LA QUALITA' DEL CIBO: SOSTENIBILITA' E TIPICITA'</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- I valori del cibo</li> </ul>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- I principali fattori che influenzano il modo di alimentarsi di un popolo: climatici/geografici, tecnici, storici, sociali, economici, culturali, religiosi</li> </ul>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- La tutela dei prodotti di qualità: salubrità e genuinità</li> </ul>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marchi di qualità europei Reg. 509/510 del 2006: DOP, IGP, STG</li> </ul>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il disciplinare di produzione e i suoi contenuti</li> </ul>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- I prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)</li> </ul>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Altri marchi di qualità (De.C.O.), Slow Food, Arca dei sapori</li> </ul>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti: i prodotti ecocompatibili</li> <li>- I prodotti biologici CE n. 834/2007</li> <li>- Il metodo della produzione biologica e il marchio comunitario</li> <li>- Le caratteristiche dell'etichetta del prodotto biologico</li> <li>- I prodotti biodinamici e il marchio DEMETER. Rudolf Steiner.</li> <li>- La filiera corta e i prodotti a km 0 (Legge 1126/2010)</li> <li>- I vantaggi della filiera corta</li> <li>- Gli alimenti da produzione integrata Reg. CE 1107/2009 e D. Lgs. 150/2012</li> <li>- Il marchio SQNPI del DM 8/05/2014 (Legge n. 4/2011)</li> </ul> |   |

| - Le 5 gamme alimentari  |   |  |
|--|---|--|
| - I vantaggi delle gamme alimentari  |   |  |
| Competenze   | Abilità/capacità  | Conoscenze   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la qualità degli alimenti in ambito gastronomico</li> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- I prodotti tipici e la loro valorizzazione: il significato della tipicità</li> <li>- Conoscere i marchi comunitari (DOP,IGP,STG) e i marchi nazionali (PAT)</li> <li>- Saper eseguire l'analisi organolettica e sensoriale degli alimenti e saperne organizzare la degustazione</li> <li>- La struttura del piatto (poco strutturato, abbastanza strutturato, strutturato)</li> <li>- La filiera corta e il KM0</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i prodotti tipici con la certificazione di qualità</li> <li>- I componenti della qualità totale e le certificazioni ISO 9000</li> <li>- Conoscere il disciplinare di produzione</li> <li>- Saper redigere la scheda di degustazione di un determinato alimento</li> <li>- Conoscere i marchi DOP, IGP, STG, PAT, DOC,DOCG</li> <li>- Il patrimonio agroalimentare italiano</li> </ul> |

| periodo/durata   | Titolo  |
|--|---|
| Maggio/Giugno  | <b>CATERING E BANQUETING (progetto Erasmus Plus) E TECNICHE DI GESTIONE RISTORATIVA (avvio)</b> |
| - Modalità del servizio di catering  |   |
| - Le società di banqueting   |   |
| - Le attività di banqueting  |   |
| - Catering e ristorazione collettiva: produzione esterna (diretta e indiretta) e produzione interna (mense)  |   |
| - L'offerta gastronomica delle aziende del catering industriale  |   |
| - L'offerta gastronomica delle aziende della ristorazione collettiva moderna.  |   |
| - L'organizzazione della produzione e i sistemi di produzione pasti (legame fresco-caldo, legame fresco-refrigerato, legame surgelato, legame misto, legame fresco-freddo) |   |
| - La cucina indiretta: cucina d'assemblaggio e cucina sottovuoto   |   |
| - Le scheda tecnica di una ricetta   |   |
| - Le cucine satellite: autonome, di cottura finale, di sola finitura   |   |
| - Organizzazione, gestione e servizio di un evento di banqueting (gala dinner 16-17 maggio 2018)   |   |
| - Gli standard di acquisto e il fabbisogno effettivo   |   |
| - La gestione del magazzino: addetto al ricevimento merci, ricevimento e controllo merci, dislocazione delle derrate alimentari  |   |

- Il food cost: cos'è e come si calcola (avvio)

| Competenze  | Abilità/capacità   | Conoscenze   |
|---|--|--|
| <p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</p> <p>- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> | <p>-Conoscere le varie tipologie di Catering</p> <p>-Conoscere le fasi fondamentali di un evento Banqueting</p> <p>- Conoscere l'organizzazione della produzione delle imprese di Catering: la cucina diretta e indiretta</p> <p>- Approvvigionamento: l'importanza degli standard di acquisto</p> | <p>-La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva</p> <p>-I sistemi di distribuzione pasti</p> <p>- Modalità del servizio di Catering e le attività di Banqueting</p> <p>-Le ricette standard, i ricavi standard, le giuste grammature</p> <p>-Il food cost: cos'è e a cosa serve</p> |

Data

05/06/2018

Firma

Antonio Rosario La Marca