



**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:	4DKS
---------	------

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

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

Libro di testo:	I saperi della cucina. Editrice San Marco. A. Solillo- S. Palermo
-----------------	---

<b>HACCP, PIANO DI AUTOCONTROLLO E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	Ottobre/Novembre
<b>IL MENU' E LE SUE TIPOLOGIE (ripasso principali tecniche di cottura e cottura sottovuoto)</b>	Novembre/Dicembre/ fino al 13 Gennaio
<b>IL SETTORE FOOD CERTIFICATO (Approfondimento: il processo di lievitazione e gli impasti lievitati)</b>	Dal 15 Febbraio a inizio Marzo
<b>LE DIETE E GLI STILI ALIMENTARI ALTERNATIVI</b>	Marzo

(Approfondimento: la scienza in cucina e le tecniche operative avanzate)	
LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	Aprile
CATERING E BANQUETING. SIMULAZIONE DI UN EVENTO BANQUETING E L'ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN CUCINA	Maggio
ELEMENTI DI PASTICCERIA	Maggio/Giugno

periodo/durata	Titolo		
Ottobre/Novembre	<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, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro -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. - Conoscere un sistema HACCP - Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica e salute dei lavoratori del settore della ristorazione.	- La sicurezza igienica dei prodotti alimentari. - Il sistema HACCP in un'azienda ristorativa. - La sicurezza dei lavoratori da rispettare nel mondo del lavoro.	

periodo/durata	Titolo		
Novembre/Dicembre/ fino al 13 Gennaio	<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
- Il menu e l'azienda ristorativa, il menu e il cuoco, il menu e il cliente
- Gli schemi di composizione dei menu: ascendente, discendente, per contrappunti, all'orientale
- Tendenze recenti. Menu light lunch, brunch, tapas, finger food
- Le carte accessorie: la carta dei formaggi, la carta dei dessert, la carta degli oli EVO, la carta degli aceti
- 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 nelle forme ristorative
- <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)
- I metodi di cottura: la trasmissione del calore, le modalità di cottura degli alimenti, le cotture in un liquido, cottura arrosto in forno, in cocotte, allo spiedo, le cotture in umido: stufare e brasare, le cotture in un grasso: la frittura, la cottura al salto, la cottura gratinata
- Una tecnica particolare: la cottura sottovuoto e la corretta procedura

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
-Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche -Definizione di menu e lista delle vivande -Gli aspetti del menu: tecnico-operativo, comunicativo, grafico,gastronomico, economico	-Apprendere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà ristorative - Riconoscere la valenza tecnico-operativa del menu. Conoscere le regole per l'elaborazione di un menu. - Saper distinguere gli aspetti gastronomici e gli stili di cucina - Le regole dietetiche -Le diverse portate del menu: gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i contorni	-Saper realizzare un menu, nelle sue molteplici sfaccettature -prendendo in considerazione lesia gli aspetti di progettazione -previsione per definire il menu, che quelli inerenti alle impostazioni, redazione, composizione gastronomica e dietetica

--	--

periodo/durata	Titolo	
Dal 15 febbraio a inizio Marzo	<b>IL SETTORE FOOD CERTIFICATO (SLIDE)</b> <b>Approfondimento: il processo di lievitazione e gli impasti lievitati</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>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le 5 gamme alimentari</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I vantaggi delle gamme alimentari</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il processo di lievitazione: metodo diretto e indiretto</li> <li>- Preparazione e ricetta della biga a lievitazione lenta, media e veloce.</li> <li>- Preparazione e ricetta del poolish a lievitazione lenta, media e veloce.</li> <li>- Ricette di impasti con metodo diretto: focaccia classica, impasto per pizza, impasto per pane comune, grissini</li> </ul>	
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 merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni</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 saper organizzare la degustazione</li> <li>- La struttura del piatto (poco strutturato, abbastanza strutturato,</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,</li> </ul>

locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche	strutturato) - La filiera corta e il KM0	IGP, STG, PAT, DOC,DOCG - Il patrimonio agroalimentare italiano
---	---	--

periodo/durata	Titolo
Marzo	<b>LE DIETE E GLI STILI ALIMENTARI ALTERNATIVI. Approfondimento: la scienza in cucina e le tecniche operative avanzate</b>
- La cucina salutistica	
- Le diete alternative: la cucina vegetariana (semivegetariani, vegetariani, vegetaliani o vegan, crudisti, fruttariani	
- La cucina vegan: differenze tra il prodotto tradizionale e il prodotto vegan. Differenze tra la ricetta tradizionale e la ricetta vegan	
- La cucina macrobiotica	
- Le intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio	
- Approfondimento tramite appunti: la cottura a bassa temperatura, la sferificazione, cucinare con il sifone: le spume, la cottura per disidratazione, la frittura con lo zucchero	
- Addensanti, gelificanti ed emulsionanti: classificazione ed uso in cucina	

Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
-Riconoscere i nuovi modelli e tendenze alimentari - Il nuovo consumatore	- L'equilibrio nutrizionale del menu - Saper applicare i criteri della dieta mediterranea. - Gli stili alimentari alternativi: la cucina vegetariana, la cucina vegan, la cucina macrobiotica	-Conoscere le differenze fra dieta di accrescimento e dieta di mantenimento - Gli alimenti che compongono la dieta mediterranea e il suo corretto utilizzo. - I nuovi modelli dietetici - Conoscere i regimi alimentari vegetariani e cibi ammessi: semivegetariani, vegetariani, vegetaliani, crudisti, fruttariani

periodo/durata	Titolo
Aprile	<b>LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</b>
- 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	

- La gastronomia delle 20 regioni italiane: zuppe, minestre, primi piatti, secondi di carne, secondi di pesce, polenta, prodotti lievitati, prodotti lattiero-caseari, i contorni, dolci			
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali	- La cultura alimentare italiana - Il recupero delle tradizioni e il nuovo consumatore - Il valore della diversità - L'italianità come eccellenza - Elaborare con buona autonomia operativa i principali piatti della cucina del territorio e delle regioni italiane	- Caratteristiche e piatti principali della cucina regionale italiana (teorico)	

periodo/durata	Titolo
Maggio	<b>CATERING E BANQUETING. SIMULAZIONE DI UN EVENTO BANQUETING E L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA</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)
-	La simulazione di un evento banqueting e le fasi fondamentali: l'incontro con il cliente, la definizione del menu, il sopralluogo, la check list, le preparazione delle attrezzature, l'organizzazione della cucina, l'allestimento della location, la disposizione dei tavoli, il servizio, lo smantellamento e il ripristino degli ambienti, il trasporto dei materiali

- I costi del banqueting

periodo/durata	Titolo		
Maggio/Giugno	<b>ELEMENTI DI PASTICCERIA</b>		
	- Gli impasti non lievitati: pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia		
	- Semifreddi, mousse e bavaresi		
	- La cottura dello zucchero e il ruolo della temperatura		
	- Gli ingredienti fondamentali del semifreddo		
	- Le 4 basi semifreddo: base con zucchero cotto, base con sciroppo di zucchero, base con crema inglese, base con zucchero fondente		
	- La meringa italiana		
	- Preparazione semifreddo alla fragola con base meringa italiana (teorico)		
	- Le Mousse		
	- Gli ingredienti fondamentali delle mousse		
	- Preparazione mousse alla frutta e mousse al cioccolato o alle paste aromatizzanti (teorico)		
	- Le bavaresi		
	- Gli ingredienti fondamentali delle bavaresi		
	- Preparazione bavarese al cioccolato bianco (teorico)		
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> </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</li> <li>- Mousse, semifreddi, meringhe e bavaresi</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, bisquit), 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>	

		-semifreddi e bavaresi: conoscere le tecniche basi di preparazione
--	--	--

Data

05/06/2018

Firma

Antonio Rosario La marca