



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
Sito Web:
www.istitutoflora.gov.it

e-mail:
pnis00800v@istruzione.it

Tel. 0434.231601 - 0434.538148
Casella Posta Certificata:
pnis00800v@pec.istruzione.it

Fax: 0434.231607
C.f.:
80009070931

Programma svolto

Anno scolastico:	2021/2022
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora" G. Ferraris	articolazione: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

classe:	I bk
---------	------

Disciplina:	Laboratori dei servizi enogastronomici-settore CUCINA
-------------	---

docente:	DE CRISTOFARO GABRIELE
----------	------------------------

Libro di testo:	Giovann Salviani "SMART CHEF" ecnica e pratica di cucina, con i nuovi strumenti didattici previsti dalla riforma dei professionali PRIMO BIENNIO HOEPLI

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
SETTEMBRE/OTTOBRE/NOVEMBRE	Modulo 1 :Le professioni dell'enogastronomia e la cucina -U1 LE FIGURE PROFESSIONALI: 1.La professione dell'enogastronomo; 2.L'organizzazione del personale di cucina; 3.La deontologia professionale. -U2 L'AMBIENTE CUCINA 1.Una cucina di qualità; 2. La suddivisione in settori e le attrezzature; 3. Gli utensili.

DICEMBRE/GENNAIO/FEBBRAIO	<p>Modulo 2 : Igiene e sicurezza sul lavoro</p> <p>-U1 L'IGIENE PROFESSIONALE: 1.L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare; 2..L'igiene dell'operatore alimentare;3. L'igiene dei prodotti alimentari e la loro conservazione; 4. L'igiene dei processi di lavorazione;5. L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature; 6. Il sistema HACCP.</p> <p>-U2 LA PREVENZIONE ANTINFORTUNISTICA: 1. La prevenzione e la salvaguardia della salute; 2. Le norme di primo soccorso.</p>
MARZO/APRILE	<p>Modulo 3: Tecnica e cultura gastronomica</p> <p>-U1GLI INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE: 1.Gli ortaggi; 2. I cereali e i derivati.</p>
MAGGIO/GIUGNO	<p>Modulo 4: Le basi della cucina</p> <p>-U1 LE TECNICHE DI BASE E LE COTTURE:</p> <p>1.L'organizzazione del lavoro e mise en place; 2. Le procedure di base; 3. La preparazione degli ortaggi; 4. Il taglio degli alimenti; 5. Le preparazioni complementari; 6. Compendio delle tecniche di cottura.</p>

Altro:

Data 12/06/22

Il docente

DE CRISTOFARO GABRIELE

