



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: | 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

