



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:  
www.istitutoflora.gov.it

e-mail:  
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:  
pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:  
80009070931

## Programmazione

Anno scolastico:	2021/2022	
Istituto (professionale)	Indirizzo: Enogastronomia	Articolazione: cucina
classe:	1BK	
Disciplina:	Laboratorio di enogastronomia -settore CUCINA	
docente:	Andrea Carminati	
Libro di testo:	Smart Chef, tecnica e pratica di cucina	

### MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: <i>Il cuoco e la brigata di cucina</i>	periodo/durata
Lo Chef de cuisine e le capacità richieste	Novembre
La brigata di cucina	Dicembre
Il cuoco, divisa, etica ed igiene personale	

MODULO 2: <i>Reparti e attrezzature (teoria e pratica di laboratorio)</i>	Periodo/durata
La divisione in partite	Gennaio
La disposizione dei reparti	
Il flusso di lavoro	
Utensili di cucina	
Principali attrezzature	
Cenni di HACCP	

MODULO 3: <i>I tagli e le cotture (teoria e pratica di laboratorio)</i>	Periodo /durata
Tagli di base	Febbraio
Tipologie di tagli	
Principali tipologie di cottura	

MODULO 4: <i>I prodotti agroalimentari (teoria e pratica di laboratorio)</i>	Periodo/durata
Gli ortaggi e i loro tagli	Marzo Aprile
Le uova,impiego in cucina e pasticceria	
La pasta fresca	
Il riso	
La frutta	

MODULO 5: <i>I Fondi, Le Salse, Le Creme (teoria e pratica di laboratorio)</i>	Periodo/durata
I fondi in cucina	Maggio
I roux	
Le salse madre	
Le salse derivate	
Principali creme di pasticceria	

Pordenone, 05/06/ 2022

Il docente Andrea Carminati