



# 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)	<b>Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora" G. Ferraris</b>	articolazione: <b>Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera</b>
classe:	II AK	
Disciplina:	Laboratori dei servizi enogastronomici-settore CUCINA	
docente:	DE CRISTOFARO GABRIELE	
Libro di testo:	CUCINA GOURMET/1 - LIBRO MISTO CON OPENBOOK VOLUME + TOUR ENOGASTRONOMICO + QUADERNO OPERATIVO + EXTRAKIT + OPENBOOK GENTILI PAOLO CALDERINI 2015 9788852808838	

### Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
SETTEMBRE/OTTOBRE	<b>Modulo 1 : RIPASSO E APPROFONDIMENTO DI ARGOMENTI DI BASE</b> <b>-U1 LE FIGURE PROFESSIONALI:</b> 1.La professione dell'enogastronomo; 2.L'organizzazione del personale di cucina; 3.La deontologia professionale. <b>-U2 L'AMBIENTE CUCINA:</b> 1.Una cucina di qualità; 2. La suddivisione in settori e le attrezzature;3.Gli utensili. <b>-U3 IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO:</b>

	<p>- <b>L'IGIENE PROFESSIONALE:</b>1.L'igiene le malattie a trasmissione alimentare;2.L'igiene dell'operatore alimentare;3.L'igiene dei prodotti 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><b>U5 LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI:</b></p> <p>- <b>I METODI DI CONSERVAZIONE:</b>1.I metodi fisici di conservazione:refrigerazione,congelazione, surgelazione,pastorizzazione, sterilizzazione, concentrazione, essiccamento, liofilizzazione; 2.I metodi chimici di conservazione: conservazione con il sale, conservazione con lo zucchero, conservazione con l'olio,conservazione con l'aceto, conservazione con l'alcol etilico, conservazione con additivi chimici;3.Metodi chimico-fisici di conservazione :affumicamento.</p>
NOVEMBRE/DICEMBRE/GENNAIO	<p><b>Modulo 2:TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA</b></p> <p><b>-U1GLI INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE:</b> 1.Gli ortaggi; 2. I cereali e i derivati.</p> <p><b>-U2 I CONDIMENTI E GLI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE :</b> 1.I condimenti , le erbe e le spezie; 2. Le carni; 3. I prodotti ittici; 4. Le uova; 5. Il latte e la panna; 6. Gli ingredienti di pasticceria</p> <p><b>-U3 IL MENU, IL PIATTO E LA RICETTA:</b> 1.I pasti della giornata; 2.I menu; 3.La successione delle portate nel menu; 4. Il piatto e la ricetta</p> <p><b>-U4 L'ITALIA GASTRONOMICA</b> 1. L'Italia dei prodotti tipici; 2. Le cucine d'Italia.</p>
FEBBRAIO/MARZO/APRILE	<p><b>Modulo 3: LE BASI DELLA CUCINA</b></p> <p><b>-U1 LE TECNICHE DI BASE E LE COTTURE:</b></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> <p>- <b>U2 I FONDI E LE SALSE:</b>1. I fondi ; 2. Le salse.</p>
MAGGIO/GIUGNO	<p><b>Modulo 4 :</b></p> <p><b>-U1 I CONTORNI E LE UOVA:</b> 1. I contorni: tecniche di cottura e ricette; 2. Le uova: tecniche di cottura.</p> <p><b>-U2 I PRIMI PIATTI:</b> 2.Le paste: tecniche e preparazioni di base; 3 Le paste e i risotti: alcune ricette</p> <p><b>-U3 I SECONDI PIATTI:</b> 1.I prodotti della pesca: preparazioni preliminari e ricette; 2. Le carni: tagli e preparazioni di base; 3. Le carni: tecniche di cottura e ricette.</p> <p><b>-U4 LA PASTICCERIA:</b> 1.Le paste di base; 2.Le creme, le salse e le altre basi; 3. I dessert e le torte.</p>

Altro:

periodo/durata	titolo

Data 12/06/22

Il docente  
DE CRISTOFARO GABRIELE

