



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:	2BK	
Disciplina:	Laboratorio di enogastronomia -settore CUCINA	
docente:	Andrea Carminati	
Libro di testo:	Paolo Gentili, Cucina Gourmet 1, Edizioni Calderini	

MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: <i>I principali tagli (consolidamento) (teoria e pratica di laboratorio)</i>	periodo/durata
Tecniche di taglio	Novembre
I tagli degli ortaggi	
Gli ortaggi – Le spezie	
Le preparazioni di base	
Introduzione ai tagli della carne	

MODULO 2: <i>Le attrezzature di cucina (consolidamento) (teoria e pratica di laboratorio)</i>	Periodo/durata
Principali attrezzature in cucina	Dicembre Gennaio
Utensili di cucina	
Macchinari di cucina e pasticceria	

MODULO 3: <i>Le cotture (consolidamento) (teoria e pratica di laboratorio)</i>	Periodo /durata
Principali tipologie di cottura	Febbraio/Marzo
Diversi macchinari di cottura	
Nuovi macchinari e nuovi metodi di cottura	

MODULO 4: <i>I Fondi, Le Salse, Le Creme (consolidamento)</i>	Periodo/durata
---	----------------

I fondi in cucina	Aprile/ Maggio
I roux	
Le salse madre	
Le salse derivate	
Principali impasti e creme di pasticceria	

Pordenone, 05/06/ 2022

Il docente Andrea Carminati