



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:	3CK	
Disciplina:	Laboratorio di enogastronomia -settore CUCINA	
docente:	Andrea Carminati	
Libro di testo:	A.Solillo-S.Palermo,Il Nuovo Cucinabile vol.A-B San Marco Edizioni	

MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: <i>Tradizione e nuove tendenze del mercato ristorativo</i>	periodo/durata
Tradizione e nuovi stili culinari	Novembre
Ristorazione commerciale	
Ristorazione collettiva	
Gli stili gastronomici	
L'offerta gastronomica	
Tendenze gastronomiche	

MODULO 2: <i>La Carne e i prodotti ittici</i>	Periodo/durata
I tagli del manzo e del vitello. Il maiale, le carni bianche.	Dicembre
	Gennaio
La selvaggina e le frattaglie	
Gli Affettati	
I prodotti ittici	

MODULO 3: <i>Il Menù</i>	Periodo /durata
Storia del menù	Febbraio/Marzo
Tipologie di menù in base all'offerta	
Regole di sequenza dei piatti	
Regole di trasparenza, ingredienti-allergeni-asterischi	
Diete e intolleranze	

MODULO 4: <i>Cucina Regionale Italiana</i>	Periodo/durata
La cucina italiana	Aprile/ Maggio
Il territorio italiano	
Prodotti tipici regionali italiani	
Ricette tipiche regionali italiane	
I prodotti del F.V.G.	

Pordenone, 05/06/ 2022

Il docente Andrea Carminati