

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD

Classi 1[^]

Materia LSE

1. LA PROFESSIONE del CUOCO

La divisa

L'etica

Igiene personale e della divisa

2. LE ATTREZZATURE e L'AMBIENTE DI LAVORO

Il reparto di cucina e i sotto-reparti

Il pass

Principali regole igieniche e fasi di pulizia del reparto

Attrezzature di base, utensili e macchinari (caratteristiche e uso)

3. I PRINCIPALI TAGLI

Tecniche di taglio (livello base)

4. L'ESERCITAZIONE di LABORATORIO (teoria e pratica): LE BASI di CUCINA

Le principali cotture (avvio): bollire, saltare, friggere, arrostitire, sbianchire e grigliare

Le Salse e i Fondi

Le preparazioni di base

Gli impasti di base

Il Roux

Zuppe, minestre, passati e la pasta

Le Colazioni in albergo: caratteristiche e ricettario

5. LE UOVA

Classificazione, tipologia e regole d'uso in cucina

Cotture delle uova

Preparazioni a base di uova

6. ORTAGGI e FRUTTA

Principali prodotti e caratteristiche

Utilizzo in cucina; principali ricette

7. IL RISO

Caratteristiche, tipologia e uso in cucina. Cotture diverse

8. LA PASTA e le CREPILLE

La pre-cottura

Concetto di cottura "al dente"

Classificazione, tipologie e impiego in cucina

Principali ricette: classica, saltata, al forno, ripiena e gratinata