

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD

Classi 2[^]

Materia LSE

1. I PRINCIPALI TAGLI (consolidamento)

Tecniche di taglio (livello avanzato)

2. LE ATTREZZATURE (consolidamento)

Attrezzature, utensili e macchinari (caratteristiche e uso) di cucina e pasticceria

3. LE COTTURE (consolidamento)

Tecniche di cottura (anche combinate)

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

Ricettario e preparazioni di cucina: antipasti, primi, secondi e contorni.

Principali dolci d'albergo

5. LA CARNE (avvio)

L'impiego della carne in cucina: preparazioni di base