



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc.

SARH02901B Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901 V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF0290

Via Rosa Jemma, 30I- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 9 t008360652 - Codice Mecc.

SAIS029007

Internet: WWW.iisferraribattipaglia.it Post.cert. SAIS029007@Pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Anno scolastico 2022/2023

Classe 3/4 corso serale

Disciplina

Enogastronomia -settore cucina

PROGRAMMAZIONE FINALE

Prof.re Greco Stefano

Modulo 1:

- Classificazione degli alimenti e uso in cucina;
- I cereali e le farine;
- Le uova;
- La carne ;
- Il pesce;
- Gli ortaggi e la frutta;
- Conoscenza degli alimenti sotto l'aspetto merceologico;
- Elementi di eco-gastronomia e conoscenza delle principali tecniche per evitare gli sprechi alimentari (educazione civica)
- Tecniche per la preparazione ed il servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari;
- Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP;
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi alimentari;

Modulo 2:

- Tecniche di taglio;
- Tecniche di cottura;
- Riconoscere le principali tecniche di taglio delle verdure;
- Presentazione di un piatto;
- Conoscere le tecniche di preparazione di un pasto;
- Saper comporre un piatto secondo le giuste tecniche di cottura e conoscenza degli stili alimentari.

Modulo 3:

- Preparazioni di base e tecniche base di pasticceria;
- Fondi di cucina, le salse e brodi;
- Impasti di base (pasta all'uovo, l'impasto del pane e della pizza);
- Impasti e preparazioni base di pasticceria (pasta frolla, Pasta chiux, crema pasticciera);

Modulo 4:

- Il banqueting;
- Catering.

Durante il corso dell'anno scolastico sono stati svolte esercitazioni pratiche come previste e concordate dal dipartimento di enogastronomia ad inizio anno scolastico.

BATTIPAGLIA 08/06/2023

FIRMA DEL DOCENTE

Greco Stefano