



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO 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. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it - post.cer: SAIS029007@pec.istruzione.it

PROGRAMMA TEORICO E PRATICO SVOLTO DALLA CLASSE 1° D

MATERIA: Lab. dei servizi enogastronomici- settore cucina

DOCENTE: TEDESCO LUIGI

ANNO SCOLASTICO: 2018/2019



ALUNNI

Parente Angeline
Volzane Vittoria
Numico Antonina

DOCENTE

Luigi Tedesco



Istituto Istruzione Superiore

Enzo Ferrari
Battipaglia

PROGRAMMA SVOLTO " LABORATORIO DI CUCINA"

CLASSE 1° D ANNO 2018/2019

PROF. TEDESCO LUIGI

Modulo 1:

Il mondo della ristorazione

1- Storia e tendenze della cucina

1. La civiltà della cucina
2. Stili di cucina: la cucina classica
3. La cucina creativa
4. La cucina nazionale
5. Le cucine alternative
6. Le cucine etniche

2- Le aziende della ristorazione

1. La ristorazione tradizionale
2. La neoristorazione
3. La ristorazione collettiva

3- Il personale

1. L'organizzazione del personale
2. Gli addetti del personale cucina
3. Comportamento ed etica professionale

4- La prevenzione degli infortuni

1. La tutela della salute e della sicurezza
2. La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso

Modulo 2:

Organizzazione della cucina: la struttura

1- L'ambiente di cucina

1. La struttura del reparto
2. Aree e fasi di lavoro

2- Le attrezzature

1. La grande attrezzatura
2. La piccola attrezzatura
3. Sicurezza e salubrità: ambienti e attrezzature

Modulo 3:

Organizzazione della cucina : le materie prime

1- I prodotti di base

1. La classificazione degli alimenti
2. Il latte e i latticini
3. Le uova
4. I cereali

2- Erbe aromatiche e spezie

1. Le principali erbe aromatiche e le spezie

3- I condimenti e i prodotti ausiliari

1. I principali condimenti
2. I prodotti ausiliari

4- L'igiene degli alimenti

1. La sicurezza igienica degli alimenti
2. L'autocontrollo alimentare

Modulo 4:

In laboratorio: il lavoro di cucina

1- Le lavorazioni preliminari

1. L'ingresso in laboratorio
2. La produzione
3. Pulizia e lavaggio degli alimenti
4. Le operazioni di taglio
5. Sicurezza e salubrità: la preparazione

2- La cottura e la distribuzione

1. La cottura
2. Il mantenimento
3. Sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento
4. La presentazione dei piatti al cliente
5. Il ripristino del laboratorio

Modulo 5:

Le basi di cucina e le salse

1- I fondi di cucina e altre preparazioni di base

1. Principali preparazioni di base
2. Altre preparazioni di base

2- Le salse

1. Salse di base e salse derivate
2. Salse emulsionate

APPROFONDIMENTI ALTRI TESTI

Data 31/05/2019

FIRMA DOCENTE

LUIGI TEDESCO