



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](http://www.ipsiaferrari.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### Programma svolto

Anno scolastico:	2018-2019
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	1 G
---------	-----

Disciplina:	LSE-Cucina
-------------	------------

Docente:	La Marca Antonio Rosario
----------	--------------------------

Libro di testo:	Nuovo chef con master-lab. Gianni Frangini. Le Monnier Scuola.
-----------------	--



## Moduli disciplinari 1

periodo/durata	Titolo	
Settembre-Ottobre-Novembre	<b>Il mondo Food and Beverage- Igiene e sicurezza sul lavoro- Le professioni dell'enogastronomia e la cucina</b>	
- La professione dell'enogastronomo: le qualità e le attitudini necessarie, le professioni emergenti, le deontologia professionale, i rapporti tra reparti, la divisa di cucina		
- L'organizzazione del personale di cucina:Auguste Escoffier, la gerarchia della brigata, la composizione della brigata, le figure professionali, lo schema piramidale della brigata di cucina.		
- L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare, l'igiene dell'operatore alimentare, l'igiene dei prodotti e la loro conservazione, l'igiene dei processi di lavorazione, l'igiene dell'ambiente e delle attrezzature, il programma di sanificazione, prevenzione contro i parassiti e disinfestazione, il sistema HACCP (la normativa di riferimento, le logiche del sistema, le sette attività principali), pericoli sul lavoro (cadute accidentali, tagli con coltelli, ferite da frammenti, ferite con macchinari, incendi, ustioni e folgorazioni, comportamenti scorretti e corretti in cucina		
- L'ambiente cucina: una cucina di qualità, principali caratteristiche di un impianto di cucina, i percorsi in cucina, le suddivisione in settori o partite.		
- Le principali attrezzature del settore preparazione, del settore cottura, del settore pasticceria, del settore plonge. I materiali di cottura. Gli utensili di cottura, di preparazione e conservazione. Il mestolame, la coltelleria, utensili vari.		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Introduzione al mondo Food and Beverage - La professione del cuoco e la professione del cameriere - Le norme che tutelano la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e la sicurezza sul lavoro - Il corretto comportamento in un ambiente ristorativo - Conoscere la dislocazione e la struttura di un impianto di cucina - Le attrezzature per cuocere, per preparare e per conservare gli alimenti all'interno di una cucina ben organizzata	- Etica e deontologia professionale - Le principali componenti delle divisa del cuoco - Le principali cause di infortuni e pericoli sul lavoro - Acquisire la conoscenza del sistema HACCP - Acquisire una corretta igiene rispettando le regole di sicurezza degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti - Conoscere le zone di lavoro delle cucine, identificare attrezzature e utensili di uso	- Come diventare un professionista: norme e comportamenti - L'igiene professionale - La prevenzione antinfortunistica - Conoscere come è strutturata una cucina, conoscere il metodo di lavorazione lineare all'interno del circuito ristorativo, essere in grado di usare in modo adeguato utensili e attrezzature comuni - Sapersi collocare all'interno della brigata di cucina

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utensili, piccole attrezzature, coltelleria e minuteria</li> <li>- La brigata di cucina: storia e organigramma di brigata</li> </ul>	<p>comune, saper scegliere utensili e materiali di cottura in base all'uso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper distinguere le figure professionali all'interno di una brigata di cucina</li> </ul>	
---	---	--

## Moduli disciplinari 2

periodo/durata	Titolo	
Dicembre (teorico con simulazioni)- Gennaio- Febbraio (tecnico-pratico)	<b>Le basi della cucina- Gli ingredienti di origine vegetale</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione del lavoro e mise en place di cucina: predisposizione della mise en place, la mise en place fissa della partita e la mise en place di lavoro.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le procedure di base(teorico): impastare, montare, setacciare, infarinare uno stampo, usare la tasca da pasticceria, schiumare, filtrare al colino cinese, impanare all'inglese, marinare.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il taglio degli alimenti: organizzare la postazione di lavoro, impugnare il coltello, i tagli principali (julienne, brunoise, giardiniera, macedonia, mirepoix, aglio in camicia, aglio tritato, aglio a spicchi, cipolla affettata, cipolla tritata, prezzemolo tritato, pomodoro pelato.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le preparazioni complementari: mirepoix grassa e cotta, mazzetto aromatico o bouquet garni, pane profumato, crostoni, burro chiarificato, roux.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli ortaggi (acquisto, aspetti igienici, conservazione, aspetti nutrizionali). I bulbi, tuberi e radici, ortaggi a fusto, ortaggi a foglia, ortaggi a fiore, ortaggi a frutto, funghi (champignon).</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erbe aromatiche e spezie: caratteristiche, tipologie e classificazione</li> </ul>		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organizzazione della postazione di lavoro e la mise en place di cucina</li> <li>- Tipologie di ortaggi, frutta e verdura</li> <li>- Tipologie di erbe aromatiche e spezie</li> <li>- Le principali caratteristiche dei condimenti in cucina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi</li> <li>- Conoscere le principali tecniche di base in cucina</li> <li>- Capire l'importanza di una buona organizzazione del proprio lavoro</li> <li>- Saper applicare le principali tecniche di taglio per ortaggi, frutta e verdura</li> <li>- Saper utilizzare le principali erbe aromatiche e spezie</li> <li>- Conoscere gli usi più frequenti dei grassi e dei condimenti in cucina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le principali norme che regolano l'organizzazione del lavoro</li> <li>- Saper gestire autonomamente la propria postazione di lavoro</li> <li>- I principali tagli degli alimenti</li> <li>- Utilizzare le tecniche di preparazione più appropriate</li> </ul>

### Moduli disciplinari 3

periodo/durata	Titolo		
Marzo- Aprile	Le salse (pratico-teorico)- I fondi di cucina (teorico)- I principali metodi di cottura (pratico-teorico) - I condimenti e gli ingredienti di origine animale- I contorni		
- Definizione di salsa, le salse madri, le salse di base e le salse derivate. Realizzate in cucina: salsa besciamella, salsa pomodoro, mornay, bolognese, arrabbiata. Le salse fredde (maionese, vinaigrette, citronnette, salsa verde) e le salse calde (olandese, bernese). Realizzazione della mappa concettuale.			
- I fondi di cucina: definizione di fondo, classificazione fondi bianchi e fondi bruni. Il fondo bianco comune, fondo bianco di pollo o di vitello, fondo bianco di pesce (fumetto), fondo magro. Fondo bruno di vitello, fondo bruno di agnello, fondo bruno di selvaggina. Le principali regole e gli accorgimenti necessari per realizzare buoni fondi bianchi e bruni.			
- Compendio delle tecniche di cottura: definizione di cottura. Cotture fino a 100°: bollire con partenza da freddo, bollire in liquido bollente: sbianchire le verdure, sobbollire. Affogare, cuocere a bagnomaria, cuocere a vapore. Cotture oltre i 100°: soffriggere, imbiondire, appassire, friggere, rosolare, trifolare. Solo teorico: stufare, brasare, arrostiti, grigliare.			
- I condimenti in cucina: aceto, aceto balsamico tradizionale, sale, zucchero, vino, tabasco, senape, Worcester. Le sostanze grasse: funzioni in cucina, la corretta conservazione. Burro, strutto, olio di oliva, olio di semi, margarina.			
Competenze	Abilità/Capacità		Conoscenze
- Riconoscere i sistemi di cottura base - Saper distinguere i principali fondi di cucina - Le salse madri, di base e derivate - I principali contorni della cucina italiana	- Conoscere gli effetti generati dalla cottura - Conoscere e distinguere le varie tecniche di cottura di base - Conoscere la classificazione internazionale dei fondi di cucina - Conoscere gli ingredienti e le tecniche di lavorazione dei fondi principali - Utilizzare in modo appropriato le principali salse in cucina - Le tecniche di cottura per la realizzazione dei principali contorni		- La definizione di cottura - La classificazione dei fondi e delle salse - La realizzazione delle salse madri e delle principali salse derivate - Saper utilizzare e abbinare fondi e salse ad altre preparazioni - Le nozioni di base del processo di emulsione per le salse emulsionate a caldo e a freddo - Abbinare il contorno adatto al tipo di preparazione

## Moduli disciplinari 4

### Gli aromi e i condimenti

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) le erbe aromatiche in cucina. 2) I condimenti più usati: i grassi vegetali, i grassi animali, le margarine, i condimenti non grassi. 3) Le salse di accompagnamento. (dressing) 4) Realizzazione di un piatto in laboratorio. Vedi programmazione allegata	Lo studente conosce le principali erbe aromatiche e il loro uso in cucina. Conosce le principali spezie e il loro uso in cucina. Conosce i principali tipi di condimento e il loro uso in cucina.	Lo studente sa usare le principali erbe aromatiche e proporle per abbinamenti con il cibo. Sa distinguere le principali spezie e usarle abbinate ai vari cibi. Sa usare i principali condimenti con i tipi di cibo diversi per creare nuove preparazioni ed esaltarne il sapore.	Lo studente sa riconoscere, classificare, usare e conservare le erbe aromatiche e le spezie. Sa riconoscere e usare le spezie. Sa classificare e conservare i principali tipi di condimento Sa utilizzare i dressing.	Marzo-Aprile	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio.

## Moduli disciplinari 5

### Alimenti di origine animale: le uova

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Le caratteristiche delle uova. 2) Igiene e conservazione delle uova. 3) I sistemi di cottura delle uova. 4) Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce la struttura e la composizione delle uova. Conosce la classificazione commerciale delle uova. Conosce gli aspetti igienici del lavoro con le uova.	Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo. Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi.	Lo studente utilizza le uova in base alle esigenze della clientela. Sa applicare le normative sulla sicurezza igienica.	Maggio	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

## Moduli disciplinari 6

### Le basi della pasticceria

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Gli impasti di base: pan di Spagna, pasta frolla, 2) Le creme di base: crema pasticcera e Chantilly. 3) Le bagne alcoliche di pasticceria. 4) Realizzazione di dolci in laboratorio.	Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina.	Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori.	Lo studente è in grado di classificare gli impasti di base e le creme. Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme.	Ogni 4 esercitazione 1 sarà dedicata alla pasticceria con relativa preparazione dei discenti	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

### IN LABORATORIO:

NUM: 00 A-B

MENU: **VISITA DEL LABORATORIO E SPIEGAZIONE DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA**

NUM: 01-

MENU: **IL TAGLIO DELLE VERDURE. MINESTRONE ALLA NAPOLETANA E MINESTRONE ALLA MILANESE**

NUM: 02-

MENU: **TAGLIO DELLE VERDURE: PASSATO DI VERDURA, FONDO BIANCO DI POLLO E VELLUTATA DI POLLO**

NUM: 03-

MENU: **ROUX: BESCIAVELLA E SALSA MORNAY – MACCHERONI GRATINATI**

NUM: 04-

MENU: **PASTA FROLLA: CROSTATA DI FRUTTA CON CREMA PASTICCERA. OCCHI DI BUE**

NUM: 05-

MENU: **SALSA MADRE ROSSA- SALSA AL POMODORO- SALSA ALL'AMATRICIANA**

NUM: 06-

MENU: **I TAGLI DELLE PATATE: CREMA PARMENTIER E PATATE FRITTE**

NUM: 07-

MENU: **SALSE MADRI ROSSE: FILETTO DI POMODORO, PUTTANESCA, ARRABBIATA**

NUM: 08-

MENU: **RISO: RISOTTO AL POMODORO – RISOTTO ALLO ZAFFERANO - RISO PILAF**

NUM: 09-

MENU: **PASTA FRESCA ALL'UOVO- TAGLIATELLE CON SALSA POMODORO E BASILICO**

GLI ALUNNI

Amelio Vercè

Luca Massa

Luca Lombardi

IL DOCENTE

Antonio Resciniti / Maria