



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

Programma svolto a.s 2018/19
Materia : Enogastronomia-cucina

Classe : 4 Bs
docente itp: Tedesco Luigi

MODULO 1

- Ripasso regole comportamentali in cucina
- Ripasso brigata di cucina
- Ripasso piccola e grande attrezzatura

MODULO 3

Unità didattica 1

- Tecniche e cotture gastronomiche

Unità didattica 2

- Definizione e tipologie di menù
- Composizione di un menù
- Il buffet

MODULO 5

Unità didattica 1

- I fondi di cucina
- Le salse calde, fredde e emulsionate
- Salse madri e derivate

MODULO 6

Unità didattica 1

- Antipasti, stuzzichini e uova
- Antipasti freddi
- Antipasti caldi
- Finger food e tapas

Unità didattica 2

- I primi piatti
- Le minestre brodose
- Le paste saltate
- Le paste gratinate
- Il riso

Unità didattica 3

- I secondi piatti con prodotti ittici
- Preparazioni preliminari dei pesci
- Preparazioni preliminari dei crostacei
- Preparazioni preliminari dei molluschi
- Tecniche di cottura del pesce

Unità didattica 4

- I secondi piatti a base di carne
- I tagli delle carni da macello
- Le preparazioni preliminari della carne
- Tecniche di cottura della carne

Unità didattica 5

- I contorni
- Preparazioni preliminari degli ortaggi
- Tecniche di cottura

Esercitazioni pratiche

- 13/10 linguine alla bella donna, gnocchi alla sorrentina, scaloppina alla pizzaiola, babbà al rhum
- 20/10 le creme e le vellutate: cremè Saint Germain, Creme Parmentier, Creme Madame du Barry
- 27/10 Bucatini alla Amatriciana, gnocchetti "a casce e ova", cavatelli alla gricia, maritozzo alla panna
- 10/11 Crepes alla parigina, quiche lorraine, pane alla paprika, eclair alla crema
- 17/11 Agnolotti alla piemontese, brasato al barolo, polenta, torta gianduia, baci di dama
- 15/12 Risotto allo zafferano, ossobuco alla milanese, patate duchessa, torta sbrisolona
- 19/01 Gnocchi alla fiorentina, arista di maiale al forno, fagioli all'uccelletto, zuccotto
- 26/01 Pansoti alla genovese, cima di vitello ripiena, pandolce
- 02/02 Cocktail di gamberetti, merluzzo all'inglese e alla francese, burro aromatizzato, creme caramel
- 09/02 Spaghetti aglio olio e peperoncino, lagane e ceci, baccalà con patate, crostata di ricotta
- 16/02 Orecchiette con le cime di rapa, involtini di manzo con piselli, focaccia, mostaccioli napoletani
- 02/03 Tagliatelle all'uovo alla norcina, prosciutto di maiale alle erbe, ciaramicola
- 09/03 spaghetti alla chitarra con salsa abruzzese, calcioni di ricotta dolci e salati
- 16/03 Fusilli al ferretto con spada e melanzane, focaccia, nacatole calabresi
- 23/03 Malloreddus alla campidanese, seadas

- 06/04 Risotto zucchine speck e scamorza, morsetti di vitello al prosciutto, purè di patate, mousse al limone
- 04/05 Preparazione banchetto esterno impasti lievitati, pizza, panettone gastronomico, brioches con crema
- 11/05 Ravioli di magro in salsa rosa, carpaccio di ananas, bavarese alla vaniglia,
- 18/05 Pollo al forno con patate focaccia ripiena, salsa maionese
- 25/05 Cavatelli con spada e melanzane, spezzatino di vitello con patate e peperoni, bignè alla crema

IL DOCENTE
Tedesco Luigi

Battipaglia lì 07/06/2019