



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. SARI0290I 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 2018/2019

Classe V[^] sez. A

Disciplina

Enogastronomia -settore cucina

PROGRAMMAZIONE FINALE

Prof.re Gennaro D'Anna

Argomenti trattati:

I PRODOTTI ALIMENTARI

- La qualità dei prodotti alimentari;
- I nuovi prodotti alimentari;

I METODI DI CONSERVAZIONE ALIMENTARE

- Introduzione;
- I metodi di conservazione chimici;
- I metodi di conservazione fisici;
- I metodi di conservazione biologici;

LA SCELTA DEL PRODOTTO

- Introduzione;
- Le gamme dei prodotti;
- I prodotti freschi ;
- Marchi europei;
- Menu

L'ECONOMATO

- Introduzione;
- La struttura;
- Lo staff;

LA CUCINA

- Introduzione;
- La progettazione;
- Le attrezzature di cucina;
- Le attrezzature per la cottura tradizionale;
- Le attrezzature per i nuovi sistemi di cottura;
- I vantaggi di una buona attrezzatura;

L'ORGANIZZAZIONE DELL'AREA DI PRODUZIONE

- L'organizzazione della produzione
- L'organizzazione della distribuzione;
- Stili di cucina
- Neo ristorazione (ristorazione commerciale e collettiva)

SERVIZI PER BANCHETTI, RICEVIMENTI E CONGRESSI INTERNI ALLA STRUTTURA RISTORATIVA

- Il banqueting ;
- Gli allestimenti;
- Catering.

VARIETA' DELL'OFFERTA DEL MENU

- Funzioni del menu
- Pianificazione e menu particolari
- Tipologie di menu in base al prezzo

ATTIVITA' LABORATORIALI CON REALIZZAZIONE DI RICETTE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

- Quiche lorraine, scaloppa al vino, zuppa di patate e pane
- Riso alla cantonese, arrosto ai funghi e costine
- Preparazione open-day
- Gnocchi con pomodorini, pollo con salsa yogurt e crostata all'amaretto
- Tagliatelle al ragù, sformato con patate provola e carne trita
- Cucina vegetariana, alternativa e intolleranze alla lattosio
- Riso patate e provola, crema di verza bocconcini al limone e crostata

- Lasagna con verdure, castagnole , chiacchiere e cookie al cioccolato
- Paella valenziana, zeppole di San Giuseppe
- Brasato al vino, polenta e agnolotti alla piemontese
- Spaghetti alla nerano, scaloppa alla pizzaiola e tortino al cioccolato

LETTO E APPROVATO IN CLASSE
FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DEL DOCENTE
