



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.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	5 B Sala & Vendita
---------	--------------------

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

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

Libro di testo:	Cucina gourmet- La scuola di enogastronomia Edizione Mista. Paolo Gentili. Edizioni Calderini.
-----------------	--



1. MODULI DISCIPLINARI	
IGIENE & SICUREZZA: - Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica - Il piano di autocontrollo (simulazione e compito di realtà) - La sicurezza sul lavoro- TUSL D.Lgs 81/08 - I rischi lavorativi nella ristorazione	Settembre-Ottobre

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica alimentare - Prevenzione degli infortuni sul lavoro	- Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni - Le sette fasi del sistema HACCP - Regole di una corretta prassi di lavorazione - Simulare il piano di autocontrollo - I possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo; - I principi e gli strumenti idonei per garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro	- Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo - Le contaminazioni alimentari in base all'agente contaminante - Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro - Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro - Cause, effetti e prevenzione dei rischi per la salute nel settore ristorativo

2. MODULO DISCIPLINARE	
I METODI DI COTTURA E LA SCIENZA IN CUCINA : - I metodi di trasmissione del calore - Le trasformazioni indotte dalla temperatura - La cottura a conduzione con acqua, con grasso - Le cotture per irraggiamento - Le cotture miste - La cottura sottovuoto - La sferificazione (ricetta: creare piccole sfere con succo di carote) - Cucinare con il sifone (ricetta: spuma fredda di mela) - La cottura per disidratazione - L'uso dell'azoto liquido - La frittura con lo zucchero - La cristallizzazione del cioccolato (ricetta: terriccio di cioccolato)	Novembre

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Le principali tecniche di cottura base e avanzate e gli effetti generati dalla cottura sugli alimenti - Lo studente è in grado di riconoscere pietanze preparate con tecniche avanzate	Riconosce e descrive gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni durante i processi di cottura	Lo studente conosce le problematiche legate alla produzione di ricette con tecniche operative e di cottura avanzate Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati. La definizione di cottura. Le tecniche di cottura La cottura a bassa temperatura

3. MODULO DISCIPLINARE

RICETTE E INGREDIENTI DI BASE DELLA PASTICCERIA E DELLA PANIFICAZIONE Dicembre

- Zuccheri
- Sostanze grasse
- Farine e amidi (la forza della farina W)
- Lieviti e processi di lievitazione (biologica, chimica, fisica)
- Gli impasti fondamentali
- Il ricettario personale di pasticceria

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Controllare i prodotti sotto il profilo organico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico	Eseguire le tecniche di base e dei principali composti nella produzione dolciaria e da forno	Caratteristiche merceologiche degli ingredienti di pasticceria. • Proprietà tecnologiche degli ingredienti di pasticceria. • Tecniche di conservazione degli ingredienti di pasticceria.
Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera, intervenendo nella trasformazione di prodotti dolciari.	Realizzazione del proprio ricettario personale	

4. MODULI DISCIPLINARI

Alimenti e qualità alimentare:

- I valori del cibo
- La tutela dei prodotti di qualità
- Le certificazioni di qualità
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
- Le gamme alimentari
- Le normative ISO 9000
- Le 8 qualità alimentari e la qualità totale

Gennaio- Febbraio

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti agroalimentari di qualità e le certificazioni a livello comunitario e nazionale - L'ampia varietà di alimenti presenti sul mercato - I prodotti italiani di origine locale e regionale <ul style="list-style-type: none"> - I nuovi alimenti creati dall'industria agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni - Saper riconoscere i principali fattori che influenzano il modo di alimentarsi di un popolo - Distinguere le differenti gamme alimentari - I prodotti ecocompatibili e i nuovi prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni - Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato - Conoscere i prodotti biologici e biodinamici - Conoscere gli alimenti da produzione integrata - Il lavoro di cucina in base al contenuto di servizio dei prodotti

5. MODULI DISCIPLINARI

Catering & Banqueting:	Marzo
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di catering e banqueting - La simulazione di un evento di banqueting - I costi del banqueting - Il buffet - Tipi di menu nei diversi stili di cucina: classica, moderna, sperimentale, alternativa, gluten free, senza lattosio 	

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
-L'organizzazione della cucina e le caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting	<ul style="list-style-type: none"> - La normativa di riferimento - Le attività di banqueting - Progettare il menu per tipologie di eventi - Organizzare il servizio attraverso la programmazione - Simulare eventi di catering e banqueting - Progettare il menu per tipologie di eventi -Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi - Il servizio a buffet: classificazione e caratteristiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di catering e banqueting - L'organizzazione della produzione - I sistemi di distribuzione pasti - La cucina indiretta: Cucina d'assemblaggio e cucina sottovuoto - I costi del banqueting - Conoscere i vari tipi di menu nella ristorazione collettiva - Conoscere i costi delle aziende di ristorazione collettiva - Conoscere l'organizzazione dei buffet

6. MODULI DISCIPLINARI

Wine & Food Pairing...principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino (UDA):	Aprile
<ul style="list-style-type: none"> - Il gusto - la degustazione e l'analisi sensoriale - Il panel consumer test - L'analisi organolettica e la degustazione nelle sue diverse fasi attraverso gli organi di senso - Gli abbinamenti gastronomici - Le combinazioni di sapori - Il food pairing: una moderna teoria dell'abbinamento gastronomico - Le tipologie di abbinamento - Gli accostamenti cibo-vino - Le "dieci regole" dell'abbinamento della scuola francese - Gli abbinamenti impossibili - L'abbinamento della birra 	

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> -Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare i prodotti, proporre ricette e abbinamenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino

organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede	
--	---	--

7. MODULI DISCIPLINARI	
Approvvigionamento: - Il controllo dei costi del cibo - La pianificazione degli acquisti - I principi fondamentali di food cost control - L'importanza degli standard: le specifiche di acquisto standard, la ricetta standard, la realizzazione delle ricette standard, i ricavi standard - Le giuste grammature - Il food&beverage cost - Operare con il food&beverage cost - La standardizzazione delle ricette di bevande (esempi di grafici e tabelle) - I metodi per il controllo del beverage cost - La determinazione del prezzo di vendita	Maggio

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	- Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande - Calcolare il costo piatto e il costo menu Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente - Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche	- Conoscere i concetti di qualità, gli standard e le schede tecniche di produzione - Conoscere i criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici - Conoscere le formule da applicare per il corretto calcolo del Food&Beverage cost

GLI STUDENTI

Anna Karotta

Simone Marco

Manuel Mondente

IL DOCENTE

Antonio Pasquini / Marco