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:	2020/2021

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	2 A

Disciplina:	Enogastronomia settore cucina

Docente:	Antonio Faiella

Libro di testo:	Nuovo Chef con Masterlab

Moduli Disciplinari svolti:

- Le professioni dell'enogastronomia
- Igiene e sicurezza sul lavoro
- Tecniche e cultura gastronomica
- L'igiene in cucina e l'HACCP
- Le basi di cucina

ENO

- Distinguere i menù dalla carta.
- Redigere menù semplici.
- Comprendere che le ricette nel tempo si evolvono.
- Operazioni preliminari di preparazione delle carni.
- Saper cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto.
- Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni
- Applicare le normative sulla sicurezza igienica
- Lavorare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza

Indicare i criteri per un'alimentazione sana ed equilibrata in relazione al benessere fisico.

LABORATORIO ENO:

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
4. L'igiene degli alimenti
1. La sicurezza igienica degli alimenti
2. L'autocontrollo alimentare
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
5. Le basi di cucina e le salse
1. I fondi di cucina e altre preparazioni di base
1. Principali preparazioni di base
2. Le salse
1. Salse di base e salse derivate
2. Salse emulsionate

6. Impasti di base e antipasti
1. Gli impasti di base
2. Preparazione e conservazione
2. Gli antipasti
1. Classificazione e servizio
2. Le tipologie di antipasti
7. I primi piatti
1. Le minestre 1. Le tipologie di minestre
2. I primi piatti asciutti
1. La pasta
2. La cottura e il servizio della pasta
3. Il riso
4. Altri primi piatti asciutti
8. I piatti di mezzo: uova e pesce
1. Le uova
1. I piatti a base di uova
2. I prodotti ittici
1. I pesci
2. Crostacei e molluschi
3. Sicurezza e salubrità: la conservazione
4. Uso in cucina
9. La carne
1. Le caratteristiche della carne
2. Costituenti della carne e uso in cottura

II anno
I METODI DI COTTURA
1) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti
2) I metodi di cottura.
3) Compendio delle tecniche di cottura

Il menù, la ricetta e il piatto.
1) La classificazione del menu e le tre funzioni principali: tecnica, informativa e promozionale
2) I momenti di servizio
3) La costruzione del menu: scelta dei piatti, stile e veste grafica, informazioni obbligatorie

I PRODOTTI ITTICI
IL LATTE E I DERIVATI
LE UOVA IN CUCINA
LE BASI DELLA PASTICCERIA

Menu svolti

MENU: IL TAGLIO DELLE VERDURE. MINESTRONE ALLA NAPOLETANA E MINESTRONE ALLA MILANESE
MENU: ROUX: BESCIAMELLA E SALSA MORNAY – MACCHERONI GRATINATI - CAVOLFIORE GRATINATO
MENU: TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE E RAVIOLI CON SALSA AL POMODORO

Data
11/06/2021

Firma
Antonio Faiella