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'OspitaIità 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,30l- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 9 t008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: WWW.iisferraribattipaglia.it Post.cert. SAlS029O07@Pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Anno scolastico 2020/2021

Classe III^ sez. A

Disciplina
Enogastronomia -settore cucina

PROGRAMMAZIONE FINALE

Prof.re *Gennaro D'Anna*

Argomenti teorici trattati:

Il Reparto di Cucina

Locali, attrezzature e personale di cucina

- I locali di cucina e i percorsi della merce;
- Le attrezzature e gli utensili, i materiali di cottura;
- Organigramma del personale di cucina;
- Comportamenti relazionali: rapporti con la sala e i clienti;
- Igiene del personale e delle attrezzature;
- La prevenzione antinfortunistica.

Le tecniche di cottura

- Cottura per conduzione, convenzione, irraggiamento, concentrazione e mista.

Il mondo della ristorazione e la valutazione della ricetta

- Le tipologie della ristorazione;
- La ricetta originaria e le sue variazioni;

I tagli delle carni degli animali da cortile

Gli animali da macello;
- Gli animali da cortile;
- La preparazione;

Il pesce-molluschi e crostacei

-classificazione e merceologia dei pesci
-cotture innovative e classiche

I cereali e derivati

- Riso
- Frumento
- Orzo

Le caratteristiche delle uova

La pasticceria: preparazioni di base e dessert

- Metodi per gli impasti di base;
- Creme e salse di base;
- Torte da forno;

L'ORGANIZZAZIONE DELL'AREA DI PRODUZIONE

-L'organizzazione della produzione
-L'organizzazione della distribuzione;

I METODI DI CONSERVAZIONE ALIMENTARE

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

IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA

La legislazione alimentare.

- I rischi nelle lavorazioni.
- Le regole di una buona prassi igienica.
- Le regole di una corretta prassi di lavorazione.
- Il piano autocontrollo.
- Contaminazioni alimentari

Esercitazioni pratiche di laboratorio:

Impasto è realizzazione della pizza Margherita è pizza farcita
Gnocchi con sugo, maiale alle erbe con patate è torta tiramisù
Sformato di pasta alla siciliana bignè al cioccolato

Pizza Margherita, torta kinder bueno
Risotto con zucca e gorgonzola, pollo al forno, bavarese al torrone
Lasagna alla bolognese. Cannelloni con ricotta e carne trita e arrosto al forno
Polpettone ripeno
Torta mimosa

Battipaglia 09/06/2021

FIRMA DEL DOCENTE

Gennaro D'Anna