



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 2022/2023

Classe IV[^] sez. A

Disciplina

Enogastronomia -settore cucina

PROGRAMMAZIONE FINALE

Prof.re Di Domenico Alfonso

Argomenti trattati:

RIPETIZIONE TERZO QUARTO

- 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;

L'aria di approvvigionamento

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 e prodotti ad alto contenuto di servizio;
- Menu
- Cottura sotto vuoto

L'area di produzione

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; le varie forme di cucina: cucina classica, cucina moderna, cucina innovativa

L'ORGANIZZAZIONE DELL'AREA DI PRODUZIONE

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

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.
- Contaminazione alimentari

UNITÀ d'APPRENDIMENTO:

La cottura sottovuoto a bassa temperatura
 Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP
 Il profumo del pane
 Slow food

Esercitazioni pratiche: ***La cucina nazionale e regionale***

BATTIPAGLIA, 07/06/2023

FIRMA DEL DOCENTE
 ALFONSO DI DOMENICO