

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

I. S. I. S. " PASCHINI - LINUSSIO "

Viale Ampezzo, 18 - Tel. 0433 / 2914 - Fax. 0433/44631 C.F. 84009500301

E-mail udis019009@istruzione.it

33028 - TOLMEZZO (UD)

ANNO SCOLASTICO 2017 – 2018

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA Laboratorio dei servizi enogastronomici (settore cucina)

Docente	Classe	Libro di testo
RIONDATO ERIKA	2Aen	La cucina e la pasticceria ALMA (autore) PLAN (editore)

TITOLO DEL MODULO 1 " Igiene e sicurezza sul lavoro". TEMPI settembre e tutto l'anno.

Contenuti/Unità didattiche

MACROAREA 2

L'igiene professionale

L'igiene dei prodotti e la loro conservazione

L'igiene dei processi di lavorazione

TITOLO DEL MODULO 2 "Le materie prime". TEMPI ottobre – gennaio e tutto l'anno.

Contenuti/Unità didattiche

Macroarea 3

Gli ingredienti di origine vegetale:

Cereali e derivati- classificazione, tipologie, caratteristiche e modalità di conservazione

Gli ortaggi - classificazione, tipologie, caratteristiche e modalità di conservazione

Gli ingredienti di origine animale

La carne: classificazione, tipologie, caratteristiche e modalità di conservazione

Le uova: classificazione, tipologie, caratteristiche e modalità di conservazione

Gli ingredienti di pasticceria

TITOLO DEL MODULO 3 "Le basi della cucina". TEMPI febbraio- marzo e tutto l'anno.

Contenuti/Unità didattiche

Macroarea 4

Le tecniche di cucina (base)

Il taglio degli alimenti vegetali: i tagli regolari e irregolari

Le preparazioni di base: le pastelle, il gratin, i roux

Compendio alle tecniche di cottura: conduzione, convezione e irraggiamento

I fondi e le salse (base)

TITOLO DEL MODULO 4 "Le realizzazioni culinarie" TEMPI marzo - giugno e tutto l'anno.

Contenuti/Unità didattiche

Macroarea 4

I primi piatti: le paste e i risotti (fasi di cottura)

Le uova: tecniche di cottura.

La carne : preparazioni preliminari e ricette di base.

Gli ortaggi: i contorni di base

La pasticceria

Le creme e altre basi.

Tolmezzo, 11 giugno 2018

Gli allievi

.....*Paula Sofia*.....

.....*Saniya Plumpleng*.....

L'insegnante
ERIKA RIONDATO

Erika Riondato