



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"PASCHINI-LINUSSIO"**

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219
e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

MOD. DISCIPLINA

ANNO SCOLASTICO
2017 / 2018

PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	Enogastronomia
CLASSE	III
SEZIONE	AEN
DISCIPLINA	Laboratori di enogastronomia / Sett. cucina
DOCENTE	Giampaolo Luca

Vedi programmazione dettagliata allegata.

Tolmezzo, 12/06/2018

Gli studenti

Tommaso Fice
Matteo Lora

Il docente

Giampaolo Luca

ARGOMENTO MODULO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEL PIATTO</p>	<p><u>Sapere.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le classificazione dei diversi sistemi di cottura (in base alla modalità di trasmissione del calore e in base agli effetti sugli alimenti). • Conoscere le numerose e diversificate regole operative da seguire (dai sistemi più classici a quelli più innovativi). • Conoscere la corretta attrezzatura da utilizzare. • Conoscere le principali modificazioni fisiche/chimiche/organolettiche/nutrizionali degli alimenti sottoposti a cottura. 	<p><u>Saper fare.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire il sistema di cottura adeguato alla tipologia di alimento utilizzato. • Eseguire le diverse procedure operative in modo corretto dal punto di vista tecnico, igienico e della sicurezza. • Creare menu variando le diverse tipologie di cottura. • Utilizzare correttamente il lessico tecnico sapendo promuovere l'eventuale valore aggiunto della pietanza. 	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
<p>ARGOMENTO MODULO</p>	<p><u>Sapere.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La carne: il tessuto connettivo, il tessuto adiposo e il tessuto 	<p><u>Sapere fare.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare con diversi tagli (fesa, garetto, girello, taglio lungo, filetto, scamone, collo, petto, muscolo di spalla) la giusta 	<p>COMPETENZE</p> <p>Integrare le competenze</p>

<p>MATERIE PRIME E PIETANZE: I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE E DELL'INNOVAZIONE</p>	<p>muscolare. La classificazione e le diverse caratteristiche organolettiche: odore, sapore, colore, consistenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le tipologie di bovini: vitello, vitellone, manzo, bue, vacca; i diversi tagli (prima, seconda e terza categoria). Le altre principali categorie (animali da cortile, suini, ovini, caprini, equini, bufalini). I prodotti ittici: i pesci, i molluschi e i crostacei; l'aspetto generale (colore branchie, squame, odore, occhio, consistenza). I metodi di conservazione (congelazione, surgelazione, essiccamento, liofilizzazione, sott'olio, salatura, sotto vuoto, refrigerazione, affumicatura). I pesci (le principali tipologie di acqua dolce e salata: branzino, orata, sogliola, pesce azzurro, tonno, dentice, rana pescatrice, trota...); i molluschi (le principali tipologie: polpo, calamari, seppia, cozze, vongole, capparanta...); i crostacei (le principali tipologie: gambero, 	<p>tipologia di cottura (tempi, temperature e metodi corretti).</p> <ul style="list-style-type: none"> Eeguire le diverse preparazioni con i prodotti ittici, utilizzare le tecniche di preparazione e le modalità di cottura più adeguate (per antipasti, primi e secondi piatti). Realizzare impasti base (pan di Spagna e genoise, bisquit, meringa, pasta frolla, pasta sfoglia, pasta choux). Realizzare impasti lievitati (pane, focacce, crackers, grissini...). Realizzare creme e salse di base: crema pasticcera, crema inglese, crema al burro e ganache. Conoscere le materie prime necessarie, le diverse qualità e le quantità di utilizzo. 	<p>professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico igienico merceologico e chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
--	---	---	--

	<p>mazzancolle, astice, scampo...).</p> <ul style="list-style-type: none"> • I dolci e i prodotti lievitati: il ruolo del dolce e i le principali categorie; gli impasti montati (leggeri, medi e pesanti); gli impasti friabili (frolla montata, pasta sablé); gli impasti lievitati (pasta frolla, brisée, sfoglia, choux); la panificazione (i diversi processi di lievitazione). 		
ARGOMENTO MODULO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>APPROVV. E GESTIONE DELLE MERCİ</p>	<p><u>Sapere.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi del servizio di approvvigionamento. • La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione. • Le funzioni dell'economista e dello chef. • Le tecniche di gestione delle merci dall'ordinazione allo stoccaggio. • Criteri di qualità degli alimenti. 	<p><u>Sapere fare.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. • Comprendere il significato di "standard di qualità" e applicarlo a situazioni concrete. • Utilizzare e stoccare correttamente i prodotti a lunga conservazione, i prodotti freschi, refrigerati, congelati e surgelati. • Utilizzare tecniche d'approvvigionamento adeguate per abbattere i costi. • Scegliere i canali d'approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi. • Effettuare i controlli tipici del ricevimento merci. 	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare adeguate strategie per conservare correttamente le materie prime. 	
--	--	--	--

ToImezzo, 12/06/2018

Prof. Grosse Luca

Allievi della classe 3 AEN:

COGNOME

NOME

FIRMA

TARUSSIO ZOE

MADESSI THOMAS