

PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	IPS ENOGASTRONOMIA
CLASSE	III
SEZIONE	B ENOGASTRONOMIA
DISCIPLINA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – settore cucina
DOCENTE	Foscarini Pierluigi

1. TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEL PIATTO

- 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 nel rispetto delle regole tecniche e della sicurezza;
- Conoscere le principali modificazioni fisiche, chimiche, organolettiche degli alimenti sottoposti a cottura.

2. MATERIE PRIME E PIETANZE: I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE E DELL'INNOVAZIONE

- La carne: il tessuto connettivo, il tessuto adiposo e il tessuto muscolare. La classificazione e le diverse caratteristiche organolettiche: odore, sapore, colore, consistenza.
- Le tipologie di bovini: vitello, vitellone, manzo, bue, vacca; i diversi tagli (prima, seconda e terza categoria).
- Le altre principali categorie.
- I prodotti ittici: i pesci, i molluschi e i crostacei; l'aspetto generale (colore branchie, squame, odore, occhio, consistenza) e la loro corretta conservazione.
- I metodi di conservazione (congelazione, surgelazione, essiccamento, sott'olio, salatura, sottovuoto, refrigerazione).
- I pesci (le principali tipologie di acqua dolce e salata: branzino, orata, sogliola, pesce azzurro, tonno, dentice, trota); i molluschi (le principali tipologie: polpo, calamari, seppia, cozze, vongole, cappasanta); i crostacei (le principali tipologie: gambero, granchio, astice, scampo, aragosta).
- 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; gli impasti lievitati (pasta frolla, brisée, sfoglia, choux); la panificazione (i diversi processi di lievitazione).

3. IL MENU': IL FULCRO DI UN'ATTIVITA'

- Conoscere le caratteristiche di un menu;
- Differenze tra menù, carta e grande carta;
- I menù fissi (per banchetto, turistico, a tema, per colazione di lavoro, degustazione, del giorno); i menù con possibilità di scelta (menù con scelta, menù d'albergo, menù di ristorante – pizzeria).
- Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta.

Tolmezzo, 12 giugno 2018

Gli studenti

Luca Della Porta
Della Porta

Il docente

Pierluigi Foscarini

Pierluigi Foscarini

2.