



**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**  
**CLASSI SECONDE**  
**A.S. 2020-2021**

**1. L'ESSENZIALE**

- A. Ambiente cucina e reparti
- B. La grande attrezzatura e da banco
- C. L'utensileria e la coltelleria (uso specifico)
- D. HACCP e l'etica professionale

**2. I PRIMI LAVORI**

- A. Il menu e i momenti di servizio principali
- B. Le fasi di lavoro
- C. I primi lavori di base
- D. Acquisti, conservazione, cottura, presentazione

**3. LE BASI DI CUCINA**

- A. I fondi di cucina e i fondi di cottura
- B. I roux e le salse madri
- C. Le erbe e le spezie più comuni

**4. I PRIMI PATTI LE BASI**

- A. Le paste fresche all'uovo e non
- B. Zuppe, minestrone, creme, vellutate
- C. I primi piatti asciutti, pronti
- D. Crespelle, gnocchi e timballi

**5. I SECONDI PIATTI LE CARNI**

- A. Le carni da macello: classificazione
- B. Il pollo, sezionatura e l'impiego più comune