
PROGRAMMAZIONE MINIMA

PRIMO BIENNIO CLASSI SECONDE DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL SECONDO ANNO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO:
CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

1. L'ESSENZIALE

- A. La brigata di cucina: ruoli e mansioni
- B. Le nuove figure professionali
- C. I reparti di cucina e il magazzino
- D. La grande attrezzatura e l'attrezzatura da banco
- E. L'utensileria e la coltelleria (uso specifico)
- F. Igiene e sicurezza sul lavoro
- G. HACCP e l'etica professionale



2. I PRIMI LAVORI

- A. Il menu e i principali momenti di servizio
- B. I primi lavori di base
- C. Le aree del magazzino, i fornitori, gli acquisti e i sistemi di conservazione
- D. Le fasi di lavoro: preparazione, cottura, assemblaggio e distribuzione

3. LE BASI DI CUCINA

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

4. LE BASI DI PASTICCERIA

- A. Composto di base per pane e pizza
- B. Crema pasticciera, panna montata
- C. Pan di spagna, pasta frolla comune e montata, la pasta choux, la pasta sfoglia
- D. La biscotteria locale e i pasticcini mignon

5. 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

6. I SECONDI PATTI I PESCI

- A. I prodotti ittici: classificazione e tagli
- B. Pulizia del pesce e conservazione
- C. Metodi di cottura
- D. Cucina regionale e classica
- E. Preparazione di alcuni piatti



7 I SECONDI PIATTI LE CARNI

- A. Le carni da macello: classificazione, tagli, conservazione
- B. Metodi di lavorazione e cottura
- C. Cucina regionale e classica
- D. Preparazione di alcuni piatti

8 I CONTORNI

- A. I contorni: classificazione (freddi e caldi)
- B. Le insalate e le patate

