



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



Erasmus+



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

PROGRAMMA PER OBIETTIVI MINIMI DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA CLASSE 2°

IL LAVORO DI CUCINA

- Il menù.
- La scheda di ricetta.
- Le varie tecniche di taglio delle verdure e ortaggi.

LE PREPARAZIONI DI BASE E I FONDI DI CUCINA

- Classificazione delle preparazioni di base;
- I roux.
- I fondi (bianchi e bruni).

LE SALSE

- Le principali salse in cucina.
- Suddivisione delle salse in cucina.

GLI IMPASTI DI BASE

- Gli impasti di base.

I PRIMI PIATTI

- Le minestre
- I primi piatti asciutti.

ALCUNI SECONDI PIATTI DI CARNE

- I principali tagli delle carni da macello.
- Le principali tecniche di cotture delle carni.

I SECONDI PIATTI DI PESCE

- Le preparazioni preliminari dei prodotti della pesca.
- Tecniche di cottura dei prodotti della pesca.