



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 3°**

### **1. L'ESSENZIALE**

- L'ambiente di cucina, i reparti e il personale di cucina
- La sicurezza sul lavoro
- La grande attrezzatura e da banco
- L'utensileria e la coltelleria (uso specifico)
- L'HACCP e l'etica professionale
- Le fasi del lavoro di cucina
- I primi lavori di base: mise en place, i tagli, i metodi di cottura.
- Il menu e i momenti di servizio principali

### **2. IL LAVORO DI CUCINA**

- Le fasi del lavoro di cucina.
- I primi lavori di base: mise en place, i tagli, i metodi di cottura.
- Gli antipasti caldi e freddi.
- I fondi di cucina.
- Le minestre.
- I roux, le salse madri e le salse derivate.
- I primi piatti asciutti: le paste fresche, le paste ripiene, i timballi, le crespelle, gli gnocchi.  
i primi piatti a base di pesce, di carne, di verdure e legumi.
- Le farce a caldo e a freddo.
- Le vellutate.
- Il riso: i risotti.
- L'uso dei prodotti ittici in cucina, la cottura, la conservazione.
- Le carni da macello, da cortile, la selvaggina: classificazione e caratteristiche.
- Il disosso, i tagli, la porzione, la cottura, la conservazione.