




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei "
VIESTE (FG)



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 PASTICCERIA CLASSE 3°

L'ESSENZIALE

- L'ambiente e il personale di Pasticceria.
- La sicurezza sul lavoro
- La grande attrezzatura e la piccola attrezzatura
- L'HACCP e l'etica professionale
- I primi lavori di base: mise en place, i metodi di cottura.
- Il menu e i momenti principali del servizio.

IL LAVORO DI PASTICCERIA

- Le fasi del lavoro di pasticceria.
- I prodotti della pasticceria.
- Gli impasti di base.
- Gli impasti diretti e indiretti.
- I lieviti.
- Gli impasti lievitati: le farine, il glutine.
- Le salse e le creme di base.
- Le basi del gelato.
- Le bagne per dolci.