



*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 MINIMO**

Anno scolastico: 2023/24

Disciplina:

### **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI "PASTICCERIA"**

Classe **4<sup>^</sup>Sez. A**

INDIRIZZO: **PASTICCERIA**

DOCENTE:

***Prof. Angelo Lorusso***

➤ **UDA 1: IL PASTICCERE e la PASTICCERIA**

- Lavorare in pasticceria
- La brigata di pasticceria
- Le caratteristiche del laboratorio di produzione dolciaria
- I reparti della pasticceria e le grandi attrezzature
- Gli utensili di pasticceria

➤ **UDA 4: Gli INGREDIENTI di PASTICCERIA**

- Le sostanze dolcificanti
- Le farine e i lieviti
- Il latte e i suoi derivati
- Le sostanze grasse
- Le uova

➤ **UDA 6: IL LAVORO in PASTICCERIA**

- La pasticceria
- Gli impasti di base
- Gli impasti montati
- Gli impasti friabili
- Gli impasti per choux
- Gli impasti sfogliati
- Gli impasti lievitati
- Il pane e la lievitazione
- La pasticceria salata