



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

Istituto Professionale  
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



Erasmus+

RE-NA-I-A



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 per recupero**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**MATERIA DI INSEGNAMENTO**

**Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

**CLASSE II ^ SEZ. A**

**Prof. Angelo Lorusso**

<b>LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO (RIPETIZIONE)</b>		
<b>LEZIONE 1</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
La brigata di cucina	Un lavoro di squadra La brigata Le figure professionali della brigata di cucina	La divisa del cuoco
<b>LEZIONE 2</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
I reparti di cucina e le grandi attrezzature	I reparto magazzino I reparti di preparazione Le attrezzature per le preparazioni La zona cottura e le sue attrezzature La zona distribuzione	Etica professionale In pratica Il percorso delle merci e i primi lavori di base La mise en place
<b>LEZIONE 3</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
Gli utensili di cucina	La batteria di cucina Gli utensili per la cottura Il mestolame Gli utensili per la preparazione e la conservazione Le attrezzature e gli stampi per pasticceria I termometri Le attrezzature per il taglio Il mio percorso	Etica professionale In pratica Il percorso delle merci e i primi lavori di mise en place In pratica Il sistema gastronomico (GN) Presentazione e usi specifici delle attrezzature e utensili dei laboratori dell'Istituto

<b>IL LAVORO DI CUCINA</b>		
<b>LEZIONE 4</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
Organizzare il lavoro di cucina	Le fasi di lavoro	Etica professionale La mise en place fissa e del giorno La postazione di lavoro e le regole della mise en place Un esempio di mise en place per la preparazione dei vegetali Cotture di base e cotture di finitura
<b>LEZIONE 5</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
La ricetta	La ricetta e le sue regole Stesura di una ricetta: le regole di basi e punti fermi Scheda tecnica di produzione di base Scheda tecnica di produzione professionale L'informatica in cucina	Etica professionale La mise en place fissa e del giorno Come variare una ricetta tradizionale per un regime dietetico diverso Le intolleranze alimentari e gli allergeni nel menu Come indicare gli allergeni nel menu
<b>COTTURA E CONSERVAZIONE</b>		
<b>LEZIONE 6</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
I metodi di cottura	La cottura e i suoi effetti sugli alimenti I metodi di cottura Le cotture per conduzione Le cotture per convezione Le cotture per irraggiamento La cottura a bassa temperatura o sottovuoto	Etica professionale La mise en place fissa e del giorno
<b>LEZIONE 7</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>

I condimenti	I Sali I condimenti preparati Gli zuccheri e i mieli Gli aceti Le salse preconfezionate e i dressing Gli olii come condimenti	Etica professionale La mise en place fissa e del giorno Uso degli olii
<b>GLI ANTIPASTI</b>		
<b>LEZIONE 8</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
Gli antipasti	La classificazione degli antipasti Le principali tipologie di antipasti	Etica professionale La mise en place fissa e del giorno Gli antipasti freddi Gli antipasti caldi Gli antipasti a base di verdure, formaggi pesce e carne La pasta brisèe La pasta choux Gli antipasti a base di pane Gli antipasti a base di uova

<b>I PRIMI PAITTI, I FONDI E LE SALSE</b>		
<b>LEZIONE 9</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
I fondi e le salse	I fondi di cottura I fondi di cucina Le basi addensanti I roux Le salse brune e bianche Le salse derivate e composte	Etica professionale La mise en place fissa e del giorno Fondi bianchi Fondi bruni Roux Vellutate: vegetale, pesce e carne Salsa pomodoro, besciamella, bolognese ragù. Salse composte Salse a base di verdure e legumi Le altre salse
<b>LEZIONE10</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
I primi piatti	Le minestre I primi piatti a base di riso I primi piatti a base di pasta La pasta fresca Le paste fresche tipiche Le paste fresche ripiene o farcite Le paste gratinate Gli gnocchi Le crespelle Altri primi piatti	2. Esercitazione proposta Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina Minestrone alla milanese Tagliatelle alla moda dello chef (Salsa besciamella e salsa bolognese)

<b>LA PASTICCERIA</b>		
<b>LEZIONE 11</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>

Le produzioni di pasticceria	I prodotti di pasticceria Gli ingredienti e i dosaggi	Il pane e le paste lievitate
<b>LEZIONE 12</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
Le operazioni di base in pasticceria	Imburrare, foderare una tortiera Foderare uno stampo La planetaria, la frusta, il mixer Le attrezzature e gli utensili specifici Il dosaggio e le temperature	Etica professionale La mise en place fissa e del giorno Pasticceria tipica del territorio Biscotteria
<b>LEZIONE 13</b>	<b>TEORIA</b>	<b>PRATICA</b>
Le salse e le creme	Le salse calde e fredde Le creme, sciroppi e bagne Le creme a base di uovo	Etica professionale La mise en place fissa e del giorno Crema pasticciera Crema al cioccolato Crema diplomatica Panna montata

**DATA** \_\_\_\_\_

**FIRMA DEL DOCENTE** \_\_\_\_\_