



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

LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO (RIPETIZIONE)		
LEZIONE 1	TEORIA	PRATICA
La brigata di cucina	Un lavoro di squadra La brigata Le figure professionali della brigata di cucina	La divisa del cuoco
LEZIONE 2	TEORIA	PRATICA
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
LEZIONE 3	TEORIA	PRATICA
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

IL LAVORO DI CUCINA		
LEZIONE 4	TEORIA	PRATICA
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
LEZIONE 5	TEORIA	PRATICA
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
COTTURA E CONSERVAZIONE		
LEZIONE 6	TEORIA	PRATICA
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
LEZIONE 7	TEORIA	PRATICA

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
GLI ANTIPASTI		
LEZIONE 8	TEORIA	PRATICA
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 bris�e La pasta choux Gli antipasti a base di pane Gli antipasti a base di uova

I PRIMI PAITTI, I FONDI E LE SALSE		
LEZIONE 9	TEORIA	PRATICA
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 rag�. Salse composte Salse a base di verdure e legumi Le altre salse
LEZIONE10	TEORIA	PRATICA
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)

LA PASTICCERIA		
LEZIONE 11	TEORIA	PRATICA

Le produzioni di pasticceria	I prodotti di pasticceria Gli ingredienti e i dosaggi	Il pane e le paste lievitate
LEZIONE 12	TEORIA	PRATICA
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
LEZIONE 13	TEORIA	PRATICA
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 _____