



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 1°

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

2. I PRIMI LAVORI

- 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

3. LE PREPARAZIONI DI BASE DEL LAVORO DI CUCINA

- I fondi di cucina
- I roux e le salse madri
- I grassi animali e vegetali