

PROGRAMMA FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE Caronia Annarita	DISCIPLINA Enogastronomia
ISTITUTO IPEOA	CLASSE II^
MODULO 1 L'IGIENE E LA SICUREZZA NELL'AMBIENTE DI LAVORO	
<p>L'allievo conosce il concetto di sanificazione, sa applicare la corretta prassi igienica in cucina al fine di scongiurare le principali contaminazioni alimentari.</p> <p>L'allievo conosce le principali norme di igiene della persona, degli ambienti di lavoro e degli alimenti.</p> <p>L'allievo conosce e sa gestire opportunamente la conservazione degli alimenti per salvaguardarne la qualità e salubrità.</p>	
MODULO 2 IMPASTI DI BASE, I FONDI IN CUCINA, LE SOSTANZE LEGANTI, LE SALSE MADRI	
<p>L'allievo conosce lo spazio di lavoro, sa come organizzarlo per ottimizzare il proprio tempo.</p> <p>L'allievo conosce i fondi di cucina, sa prepararne gli ingredienti per la realizzazione al fine di approfondirne l'utilizzo.</p> <p>L'allievo conosce le sostanze leganti e alcune salse madre della cucina, conosce gli ingredienti per la realizzazione in laboratorio.</p>	
MODULO 3 ORTAGGI E LEGUMI: il lavaggio corretto, la mondatura, i differenti tipi di cottura, la versatilità in cucina	
<p>L'allievo conosce gli ortaggi più comuni.</p> <p>L'allievo conosce gli ortaggi e li sa conservare opportunamente per preservarne le caratteristiche merceologiche e organolettiche.</p> <p>L'allievo conosce e sa organizzare le fasi preliminari alla cottura degli ortaggi.</p>	
MODULO 4 I CEREALI	
<p>L'allievo conosce e sa classificare i principali cereali e suoi derivati.</p> <p>L'allievo conosce le principali zone di produzione dei principali cereali.</p> <p>L'allievo sa utilizzare correttamente i diversi tipi di riso in relazione all'impiego gastronomico.</p> <p>L'allievo conosce e sa valorizzare in cucina i principali cereali e alternativi presenti sul mercato.</p> <p>L'allievo conosce e sa proporre una valida alternativa alla classica farina di grano per rispondere a delle esigenze di intolleranza al glutine</p>	
MODULO 5 PRIMI PIATTI	
<p>L'allievo conosce e sa preparare i principali primi piatti a base di crepes e pasta all'uovo al fine di creare un menu armonico per le varie occasioni.</p> <p>L'allievo conosce e sa realizzare i principali impasti per gnocchi (patate, zucca, ricotta, romana, ecc) al fine di perfezionare le proprie tecniche di lavorazione.</p> <p>L'allievo conosce e sa realizzare in laboratorio il ripieno della pasta al fine di ottenere una farcitura corretta e adatta per la cottura.</p>	
MODULO 6 LE COLAZIONI: CONTINENTALE E INGLESE	
<p>L'allievo conosce e sa proporre l'offerta più opportuna per una colazione tradizionale e all'inglese.</p> <p>L'allievo conosce e sa gestire il servizio con "comanda" per meglio soddisfare le richieste differenziate della sala.</p>	
MODULO 7 LA PASTICCERIA: IMPASTI DI BASE	
<p>L'allievo conosce e sa preparare le ricette degli impasti base di pasticceria (pasta brisee, pan di spagna, pasta frolla, ecc.).</p> <p>L'allievo conosce e sa organizzare il proprio lavoro per confezionare prodotti di pasticceria classica.</p>	
MODULO 8 IL LATTE E LE UOVA	
<p>L'allievo conosce e sa distinguere le caratteristiche dei diversi tipi di latte in commercio.</p> <p>L'allievo conosce e sa applicare i sistemi di conservazione opportuni per il latte e i suoi derivati.</p> <p>L'allievo conosce e sa utilizzare opportunamente il latte e i suoi derivati nelle principali preparazioni di cucina richieste.</p> <p>L'allievo conosce la tecnica di produzione del formaggio, della ricotta e del burro.</p> <p>L'allievo conosce la definizione di uova. L'allievo conosce le diverse tipologie di uova (gallina, struzzo, quaglia, ecc.).</p> <p>L'allievo conosce la classificazione delle uova in base alla freschezza e al peso. L'allievo conosce e sa utilizzare le uova in cucina e ne conosce i diversi tipi di cottura.</p>	
MODULO 9 LE CARNI	
<p>L'allievo conosce e sa descrivere la classificazione gastronomica delle carni per favorirne un acquisto consapevole. L'allievo conosce i principali animali da macello e sa ne conservare le carni per un loro corretto impiego in cucina. L'allievo conosce e sa spiegare il processo di macellazione dell'animale.</p>	

Il Docente

Amarita Caronia

Gli allievi rappresentanti di classe

Il programma è stato condiviso con gli alunni prima della pubblicazione.

Cortina d'Ampezzo, li

07/06/2023