

**PROGRAMMA FINALE DEL DOCENTE**

DOCENTE	Ivan De March	DISCIPLINA	Lab.Serv.Enog.Sett.Cucina
ISTITUTO	I.O. Valboite	CLASSE	3 <sup>A</sup> I.P.E.O.A.

**Modulo 1 L'organizzazione del laboratorio, la sicurezza e la brigata di cucina.**

Contenuti:

- L'organizzazione del lavoro in laboratorio e in brigata nel rispetto delle normative sulla sicurezza, e dell'HACCP con metodologie ergonomiche per operare in sicurezza con efficienza ed efficacia;
- La normativa sulla sicurezza alimentare (libro bianco sulla sicurezza alimentare), la prevenzione delle patologie causate da contaminazioni da parte di agenti patogeni negli alimenti;
- Le principali contaminazioni e malattie causate dagli alimenti; approfondimento sul "morbo della mucca pazza";
- La brigata di cucina e il suo "inventore", George Auguste Escoffier.

**Modulo 2 Le materie prime, i fondi, le salse madri e gli impasti di base.**

Contenuti:

- Le materie prime di origine animale e vegetale in cucina con particolare attenzione alla stagionalità e alla produzione nel rispetto dell'ambiente in un'ottica di ecosostenibilità;
- I fondi di base di cucina: i fondi bianchi vegetali e animali, i fondi bruni, il fumetto di pesce e la bisque;
- Le salse madri;
- Gli impasti di base di pasticceria dolce e salata.

**Modulo 3 La Carne.**

Contenuti:

- La classificazione degli animali da macello;
- Le principali razze tipiche del territorio, della regione e della nazione di appartenenza con approfondimenti sulle razze estere;
- La classificazione delle carni dal punto di vista merceologico e dal punto di vista qualitativo;
- I principali pregi e difetti delle carni dal punto di vista qualitativo e i salumi con relativo utilizzo gastronomico;
- Le fasi: dall'allevamento alla macellazione, alla vendita e al consumo, con approfondimenti riguardanti l'ecosostenibilità ambientale;

- L'acquisto delle carni sapendo scegliere tra quelle qualitativamente migliori;
- I tagli di bovini, caprini, ovini, equini, avicoli e cunicoli, selvaggina da piuma e da pelo, con relativo utilizzo gastronomico;
- Le differenti cotture della carne con relative guarnizioni.

#### **Modulo 4 I Prodotti Ittici.**

Contenuti:

- La classificazione dei prodotti ittici in base all'habitat, alla tipologia e caratteristiche qualitative, con relativi parametri di freschezza;
- Utilizzo gastronomico dei prodotti ittici;
- La stagionalità dei prodotti ittici nel rispetto dell'ecosostenibilità ambientale;
- L'acquisto dei prodotti ittici sapendo scegliere i prodotti qualitativamente migliori;
- La lavorazione dei prodotti ittici, dalle azioni preliminari, alla cottura con relative guarnizioni.

#### **Modulo 5 Esigenze speciali dei clienti: Allergie e Intolleranze.**

Contenuti:

- Le definizioni di Allergia e Intolleranza alimentare con relative caratteristiche;
- La differenza tra allergia e intolleranza con relative conseguenze sulla salute umana;
- La lista dei 14 allergeni con approfondimento sulla "Macadamia Ternifolia" e sul "KAMUT";
- Approfondimento sulla Celiachia e sulle sue conseguenze;
- L'indicazione nel menù degli allergeni.

#### **Modulo 6 La Classificazione degli alimenti, le Gamme alimentari e la Qualità alimentare.**

Contenuti:

- La classificazione degli alimenti in base alla loro funzione nell'organismo umano;
- Le 5 gamme alimentari;
- Gli OGM e il loro disciplinare;
- I parametri di qualità degli alimenti di origine animale e vegetale con relativi sottoprodotti (es. formaggi e salumi);
- Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare; I N.A.S. e la loro funzione;
- Indicazione all'interno del menù e nella struttura ristorativa dei parametri di qualità e salubrità alimentare con particolare attenzione ai regolamenti dell'ULSS 1 di Belluno e nazionali per quanto riguarda il congelamento e\o la surgelazione in azienda degli alimenti freschi, della conservazione delle derrate alimentari, anche sottovuoto, con relative tempistiche e modalità, dei prodotti da consumare crudi con particolare attenzione al pesce da consumare crudo.

## **Modulo 7 I Marchi a tutela dei prodotti tipici.**

Contenuti:

- I marchi europei a tutela dei prodotti tipici con relativi controlli di verifica (D.O.P., I.G.P., S.T.G., P.A.T.);
- I marchi regionali e territoriali di tutela delle tipicità (Q.V., DE.CO., PRODOTTO DI MONTAGNA, SLOW FOOD).

## **Modulo 8 Il Menu e la sua progettazione.**

Contenuti:

- Il menù dalle origini ad oggi;
- Le tipologie di menù: menù fissi e a scelta, menù a ciclo rotativo, menù a tema, ecc.;
- Le caratteristiche dei menù e le regole di scrittura della Carta;
- L'impaginazione del menù e la creazione grafica della carta con le sue regole e i suoi accorgimenti;
- Le percentuali di scarto, di parte edibile negli alimenti e le rispettive perdite-aumenti di peso in cottura;
- La successione tecnica dei pasti;
- La successione tecnica classica e moderna delle portate all'interno del menù;
- Cenni sulla determinazione del prezzo di vendita di un menù.

## **Modulo 9 Le portate nei menu delle esercitazioni pratiche: Antipasti - Primi - Secondi e guarnizioni - Dessert.**

Contenuti:

- Antipasti caldi e freddi;
- Primi piatti a base di pasta fresca e secca, pasta ripiena, gratinati e uova;
- Secondi piatti a base di carne e pesce cotti anche con metodi di C.B.T. e piatti unici (es. Lasagne alla bolognese), guarnizioni come flan di verdure, verdure cotte con metodi C.B.T. e classici, funghi, tuberi ecc.;
- Dessert da ristorante e dell'albergo; prodotti tipici della zona, della regione e della nazione di appartenenza ed esteri.

Docente

---

Gli allievi rappresentanti di classe

---

Cortina d'Ampezzo, li 09\06\2023