

**PROGRAMMA FINALE DEL DOCENTE**

DOCENTE	Ivan De March	DISCIPLINA	Lab.Serv.Enog.Sett.Pasticceria
ISTITUTO	I.O. Valboite	CLASSE	4 <sup>A</sup> I.P.E.O.A.

**Modulo 1: Il pasticciere e la pasticceria.**

Contenuti:

- Professione pasticciere;
- La pasticceria nel mondo enogastronomico e ristorativo con modelli d'albergo e da ristorante.

**Modulo 2: L'organizzazione del lavoro in pasticceria.**

Contenuti:

- L'organizzazione efficace ed efficiente del lavoro in pasticceria con particolare riferimento ad un utilizzo consapevole delle attrezzature e dei macchinari e in un'etica nell'ottica dell'ecosostenibilità ambientale.

**Modulo 3: Gli ingredienti di base della pasticceria.**

Contenuti:

- Le Farine: tipologie, grado di abburattamento, utilizzo e classificazione;
- I Lieviti;
- Erbe aromatiche e spezie;
- Frutta e Verdura, prodotti d'origine animale e vegetale;
- Gli Zuccheri e il calcolo del grado zuccherino nelle preparazioni dolciarie;
- I Grassi di origine animale e vegetale, caratteristiche e impiego.

**Modulo 4: La pasticceria d'albergo e da ristorante.**

Contenuti:

- Preparazioni di base nei due ambiti e differenze.

**Modulo 5 I lievitati in pasticceria.**

Contenuti:

- L'utilizzo dei lieviti in pasticceria;
- Tipologie di lievito;
- Caratteristiche del lievito e successive dei lievitati;

- I principali prodotti lievitati della pasticceria.

## **Modulo 6 La Gelateria, la Confetteria e la Cioccolateria.**

Contenuti:

- I meringaggi;
- Le creme e le salse di base della pasticceria;
- La gelateria: i sorbetti e i gelati a base grassa, preparazioni;
- La struttura tecnica dei gelati e il bilanciamento della ricetta;
- Il cioccolato: tipologie e varietà, origine, produzione a partire dal frutto (cabossa).

## **Modulo 7 La Pasticceria regionale italiana.**

Contenuti:

- Preparazioni di pasticceria dolce e salata del territorio di appartenenza (es. El Brazola, Strudel, Kaiserschmarren, Giuseppine, ecc.);
- Preparazioni di pasticceria dolce e salata della regione e della nazione di appartenenza (es. Galani, Panettoni, ecc.).

Il Docente

---

Gli allievi rappresentanti di classe

---

Cortina d'Ampezzo, lì 09\06\2023