

**PROGRAMMA FINALE DEL DOCENTE A.S 22/23**

DOCENTE <b>FRENA AGOSTINO</b>	DISCIPLINA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
ISTITUTO <b>Ipeoa</b>	CLASSE 1° sez. A
<b>MODULO 1 LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO</b>	
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <u>La ristorazione e la figura del cuoco</u></li><li>▪ <u>Le figure professionali della ristorazione</u></li><li>▪ <u>L'etica professionale</u></li><li>▪ La brigata di cucina e la suddivisione delle mansioni</li></ul>	
<b>MODULO 2 LA CUCINA: I SETTORI E LE ATTREZZATURE</b>	
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <u>Le caratteristiche strutturali della cucina</u></li><li>▪ <u>I reparti della cucina</u></li><li>▪ <u>Le attrezzature di cucina</u></li><li>▪ <u>Gli utensili di cucina</u></li><li>▪ <u>I materiali utilizzati in cucina</u></li></ul>	
<b>MODULO 3 L'IGIENE E LA SICUREZZA NELL'AMBIENTE DI LAVORO</b>	
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <u>L'igiene e la salute in cucina.</u></li><li>▪ <u>Il sistema HACCP- introduzione.</u></li><li>▪ <u>Le buone pratiche igieniche e di sicurezza sul lavoro</u></li><li>▪ <u>Conoscere i fondamenti base del primo soccorso</u></li></ul>	
<b>MODULO 4 LA COTTURA DELI ALIMENTI</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le tecniche di cottura degli alimenti- introduzione alle tecniche di base</li><li>▪ Le tecniche di preparazione preliminare e complementari alla cottura degli alimenti.</li><li>▪ Le modalità di trasmissione del calore.</li><li>▪ Le modificazioni degli alimenti durante la cottura.</li><li>▪ La cottura in forno, con grasso, in padella, in acqua, a vapore.</li><li>▪ La cottura per concentrazione e per espansione/mista</li></ul>	
<b>MODULO 5 GLI IMPASTI DI BASE E LA PASTICCERIA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Classificazione degli impasti di base utilizzati in cucina e pasticceria.</li><li>▪ Le tecniche di produzione e cottura degli impasti base.</li><li>▪ L'utilizzo gastronomico degli impasti di base</li></ul>	



- Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di lavorazione dei principali impasti di base di cucina e di pasticceria.

**MODULO 6 I PRIMI PIATTI, I FONDI E LE SALSE**

Contenuti:

- Classificazione e usi alimentari dei fondi di cucina e dei primi piatti all'italiana.
- Le tecniche di produzione dei fondi di cucina
- Le tecniche di cottura dei primi piatti a base di pasta secca e all'uovo, ripiena e gratinata.
- Le minestre: creme vellutate e zuppe.
- Gli gnocchi: di patate, alla romana
- Principali abbinamenti con le salse classiche

**MODULO 7 LE UOVA IN CUCINA**

Contenuti:

- La classificazione delle uova.
- Le caratteristiche organolettiche delle uova
- Le tecniche di cottura delle uova.
- Le regole igieniche per l'utilizzo e la conservazione delle uova
- Le principali preparazioni e cottura delle uova

**MODULO 8 IL LATTE**

- Il latte e i suoi derivati
- La composizione chimica del latte
- Le tipologie di latte
- Conoscere le principali caratteristiche organolettiche del latte

**MODULO 10 LA PASTICCERIA**

Contenuti:

- Introduzione alla pasticceria.
- Gli impasti a base di pasta frolla, sfoglia, bignè, pan di spagna,
- La crema pasticcera e la salsa alla vaniglia

I materiali didattici riguardanti le singole esercitazioni di laboratorio svolte, sono stati condivisi con gli alunni su Classroom.

Cortina d'Ampezzo, 30 maggio 2023

Prof Agostino Frena