

IPSSEOA Ranieri Antonelli Costaggini Rieti

Laboratorio Enogastronomia Cucina

A.S.2019-2020 Classe 2D

Prof. De Rossi Andrea

Programmazione svolta in presenza:

-L'igiene negli ambienti di lavoro, le procedure di sanificazione e pulizia.
I principali rischi di contaminazione alimentare nella filiera di produzione.

-La composizione e l'importanza della divisa professionale del cuoco.

-La brigata di cucina e le mansioni nei diversi reparti.
L'etica professionale del cuoco e le caratteristiche del lavoro.

-La divisione degli spazi e l'organizzazione del lavoro negli ambienti di cucina.
La sicurezza degli addetti al lavoro negli ambienti ristorativi.

-La classificazione delle attrezzature in uso in cucina, i materiali di costruzione e il corretto utilizzo.

-Le ricette di base di cucina e pasticceria: crema pasticcera, pan di Spagna, pasta frolla, pasta sfoglia, pasta brisè, pasta all'uovo, pasta choux, salsa besciamella, salsa di pomodoro.

-I principali tagli delle verdure

- L'utilizzo dell'uovo in cucina: ricette e cotture.

-Le sostanze leganti: roux, burro maniere, fecola e amido, sostanze proteiche e uova,

-Le pastelle di base e i fondi

-Le salse: classificazione in salse madri e salse derivate.

Argomenti svolti durante il periodo di sospensione delle lezioni, per emergenza covid-19, attraverso la didattica a distanza:

-Gli ortaggi in cucina: l'acquisto e la stagionalità, la pulitura e il lavaggio

-I principali tagli delle verdure: rondelle, bastoncini, cubetti

-Preparazione a casa di ricette di base e di ricette a base di ortaggi

Il docente DE ROSSI ANDREA.

