

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA Costaggini - Rieti**

**PROGRAMMA SVOLTO  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

Docente: **Di Mattei Daniele**

Materia: **Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – settore cucina**

Classe: **I sez.: C**

**Parte teorica**

- La professione del cuoco.
- Igiene e sicurezza in cucina: l'importanza dell'igiene; l'igiene personale; la divisa del cuoco; l'igiene degli ambienti e delle attrezzature; l'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione; la legislazione alimentare; la sicurezza nell'ambiente di lavoro; i comportamenti corretti per evitare incidenti. Il piano di autocontrollo H.A.C.C.P. GMP (buone pratiche operative), SOP (procedure operative standard).
- Gli ambienti e il personale: le aree di lavoro, l'area di ricevimento, di stoccaggio merci, di preparazione, di cottura e di finitura; il principio della "marcia in avanti"; la cucina a spazi aperti e la cucina a spazi chiusi; la brigata di cucina: evoluzione e aspetti generali; la composizione di una brigata; il capocuoco; l'etica professionale e collaborazione tra reparti; preparazione al laboratorio, la *mise en place*, l'organizzazione del lavoro e le operazioni preliminari per il lavoro in cucina.
- La piccola e grande attrezzatura di cucina: classificazione; la tecnologia nelle attrezzature e il sistema *gastronorm*; elementi di base, la cucina, i forni, gli altri grandi strumenti per la cottura, l'attrezzatura per la conservazione con il freddo. I materiali e la piccola attrezzatura. I termometri in cucina.
- I sistemi di cottura: la cottura; la cottura in un liquido; la cottura in umido; la cottura per arrostitimento e la gratinatura; grigliare, saltare, friggere; la cottura a vapore, sottovuoto, in microonde e a bassa temperatura.
- Le sostanze leganti: *roux*, burro *manié*, amidi e sostanze proteiche. I fondi: definizione, classificazione e utilizzo in cucina.
- La prima colazione in albergo.

## Parte pratica

- Caponata (taglio delle verdure); tartellette (pasta brisée) con crema di formaggio, noci e brunoise di melanzane;
- Pasta con salsa di pomodoro; minestrone alla milanese; timballo di zite con funghi e salsa besciamella; linguine al tonno fresco e alici; fettuccine (pasta all'uovo) con salsa alla bolognese; risotto funghi e zafferano; gnocchi di patate con salsa ai quattro formaggi; crespelle alla fiorentina (crespelle, salsa pomodoro, salsa besciamella); risotto agli asparagi con provola fumè; risotto alle fragole
- Straccetti di pollo agli agrumi;; spicchi di carciofo alla romana; patate "naturale"; zucchine trifolate.
- Crostata con la confettura e con il cioccolato, biscotti glassati (pasta frolla); bignè (pasta choux) con panna glassati al cioccolato; torta mimosa (pan di Spagna, crema pasticcera e crema chantilly); torta paradiso; creme caramelle; bavarese alla vaniglia

DOCENTE

ALUNNI

Nette Zigliora  
Elma Ramazzi