

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

DOCENTE Cardellini Daniele

MATERIA Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – cucina

CLASSE I SEZIONE C

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

Lavorare in cucina: le qualità di un buon cuoco.

Etica professionale. I requisiti dell'aspirante cuoco e gli sbocchi professionali.

La brigata di cucina: chef executive e chef de cuisine. L'evoluzione della brigata di cucina. Chef de partie e commis de cuisine.

La divisa di cucina.

Igiene e sicurezza in cucina: l'igiene negli ambienti di lavoro; l'igiene personale; l'igiene degli alimenti. Il sistema HACCP e la sicurezza in cucina. La sicurezza igienica e la sicurezza sul lavoro.

Gli ambienti della cucina: l'area di produzione, l'area di ricevimento e controllo merci, la dispensa, l'area di preparazione, l'area di cottura, il passe.

Impianti, macchine e utensili: il sistema Gastronorm. Impianti e macchinari: impianti di aspirazione, macchine per la preparazione, macchine per la cottura; macchine per la conservazione.

La piccola attrezzatura e gli utensili. La mise en place. Il taglio delle verdure. Le certificazioni di qualità: DOP, IGP, STG.

La cottura degli alimenti: perché cuocere gli alimenti e come si trasmette il calore. I metodi di cottura: affogare, arrostitire, bollire, brasare, cuocere a bagnomaria, cuocere ad aria, cuocere al forno a microonde, cuocere alla griglia, cuocere alla piastra, cuocere al salto o in padella, cuocere a vapore, friggere, gratinare, sbianchire, stufare. Le nuove tecniche di cottura: cottura a bassa densità di calore, cottura sottovuoto e con piastre a induzione.

Tecniche di cucina applicate alle seguenti preparazioni: minestrone alla milanese (tecniche di taglio); biscotti glassati al cioccolato bianco e fondente con granella di nocciole e di pistacchio, biscotti occhio di bue con confettura (pasta frolla); torta salata (pasta brisée) formaggio e pancetta; pasta gratinata al forno con prosciutto cotto, funghi e besciamella; risotto allo zafferano (tecnica di preparazione di un risotto), bignè (pasta choux) alla panna glassati con cioccolato bianco e fondente; flan di broccoli con fonduta (cottura a bagnomaria); penne con salsa alla bolognese; dolci di carnevale (frittura); farfalle (pasta all'uovo) con zucchine, gamberetti, pomodorini e zafferano; torta mimosa (pan di Spagna, crema pasticciera e chantilly, bagna).

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

La conservazione degli alimenti: attraverso il calore e il freddo, attraverso l'eliminazione di acqua e di ossigeno, gli additivi chimici e i conservanti naturali.

La prima colazione: definizione, differenza tra Continental breakfast e English breakfast. Pasticceria da prima colazione: plumcake, torta paradiso e croissant.

Tecniche di cucina (condivisione filmati) delle seguenti preparazioni: pizza (impasto lievitato); crespelle alla fiorentina; tramezzini (maionese); tartellette salate (pasta brisée); risotto primavera; gnocchi di patate con salsa al pomodoro; crostata alla frutta (pasta frolla e crema pasticciera).

✓ **ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

A causa della sospensione delle attività didattiche, comprese quelle in laboratorio non è stato possibile svolgere e/o approfondire: Imparare ad abbinare tecniche di lavorazione, cottura e materie prime messe a disposizione per la creazione di semplici preparazioni; saper lavorare e collaborare all'interno di un laboratorio, imparando a creare e rispettare i ruoli di compagni, docenti e collaboratori, e le loro interazioni; Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

Il docente

Daniele Cardellini