

IPSEOA COSTAGGINI  
Anno Scolastico 2021-2022

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DOCENTE Cardellini Daniele  
MATERIA Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – settore cucina  
Classe I sezione D

- Lavorare in cucina: le qualità di un buon cuoco, i requisiti dell'aspirante cuoco. Le norme di comportamento. La carriera di un cuoco. Gli sbocchi professionali. La brigata di cucina. La divisa professionale del cuoco.
- La sicurezza igienica in cucina, igiene personale e contaminazione crociata. L'igiene negli ambienti di lavoro e delle attrezzature; igiene personale e igiene degli alimenti. La sicurezza in cucina.
- Gli ambienti della cucina: zona preparazione e zona cottura. Le attrezzature di cucina: grande e piccola attrezzatura, impianti e macchinari. La mise en place e l'organizzazione del lavoro. L'organizzazione della cucina. Gli ambienti del reparto cucina e il principio della "marcia in avanti".
- Educazione civica: differenza tra etica e deontologia. Il codice deontologico. Il regolamento dei laboratori.

Principali lavorazioni, tecniche di cottura e materie prime di base:

- Tecniche di cucina di base.
  - Utilizzo dei coltelli in cucina. I tagli degli ortaggi.
  - Tecnica di cottura della pasta di semola: proporzioni tra acqua, pasta e sale.
  - La pasta fresca all'uovo.
  - Tecniche di preparazione e di cottura del riso e del risotto.
  - Le salse: salsa di pomodoro, salsa bolognese, salsa besciamella, salsa ai quattro formaggi.
- Tecniche di pasticceria di base.
  - Gli impasti di base: pasta brisée e pasta sfoglia.
  - La pasta frolla: ricetta e utilizzi in pasticceria.
  - Il pan di Spagna e il biscuit.
  - La pâte à choux.
  - La crema pasticcera e la crema chantilly.
  - La ganache al cioccolato.
- Ricette realizzate in laboratorio:
  - quiche Lorraine; vol-au-vent con crema di broccoli e formaggio e con funghi e salsiccia.
  - minestrone alla milanese; crema Parmentier; pasta gratinata al forno; fettuccine con salsa alla bolognese; insalata di riso; risotto allo zafferano e guanciale; gnocchi ai quattro formaggi; tagliatelle al ragù bianco; risotto carciofi, zafferano e pancetta croccante.
  - pizza Margherita; focaccia al rosmarino.
  - saltimbocca alla romana con verza stufata; eggs and bacon; uova poché.
  - biscotti con confettura glassati al cioccolato con granella nocciole e pistacchio; profiteroles; tronchetto di Natale; crostata alla confettura; fagottini con crema pasticcera e mele alla cannella; torta mimosa; torta millefoglie; bavarese alla vaniglia; torta Margherita; torta al cioccolato; plum-cake; torta alle fragole.

Rieti, 6/06/2022

Gli alunni

*Steniger Uku*  
*W. B. di*

Il docente  
Prof. Daniele Cardellini

*Daniele Cardellini*