

IPSSEOA COSTAGGINI
Anno Scolastico 2021-2022
PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DOCENTE: De Rossi Andrea.

MATERIA Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – settore cucina

Classe I F

- Lavorare in cucina. La figura professionale del cuoco.
- Le norme di comportamento. La carriera del cuoco e gli sbocchi professionali.
- La brigata di cucina. La divisa professionale del cuoco.
- La sicurezza igienica in cucina: Le contaminazioni e l'igiene personale.
- L'igiene negli ambienti di lavoro e delle attrezzature; 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
- Gli elementi addensanti in uso in cucina, le preparazioni di base, i fondi e le salse.
- I cereali: classificazione. Il riso, il frumento e le farine.

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

- Utilizzo dei coltelli in cucina.
- Tecnica di cottura della pasta.
- Tecnica dell'impasto.
- Preparazione e cottura del riso e del risotto.
- Le salse: salsa di pomodoro, salsa bolognese, salsa besciamella, salsa ai quattro formaggi.
- Gli impasti di base in pasticceria: pasta brisée, pasta sfoglia, pan di Spagna, pasta choux.
- La pasta frolla: ricetta e utilizzi in pasticceria.
- La crema pasticcera e la crema chantilly.

▪ Ricette realizzate in laboratorio:

- Quiche lorraine; vol-au-vent 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; uova e pancetta.
- biscotti con confettura glassati al cioccolato con granella nocciole; 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, giugno 2022

Il docente: De Rossi Andrea

Gli alunni: