

IPSSCOA COSTAGGINI
Anno Scolastico 2021-2022

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

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

- 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 nocchie 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

Simone Luoro
Ilirio Scarpata

Il docente
Prof. Daniele Cardellini

Daniele Cardellini