

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

"Ranieri Antonelli Costaggini" Rieti

Classe II sez E

Programma svolto secondo anno a.s. 2021/2022 materia di insegnamento: Laboratori di Servizi
Enogastronomici settore "cucina"

Programma svolto:

- L'etica professionale e la brigata di cucina (ripasso dall'anno precedente)
- Igiene professionale la sanificazione
- la terminologia di settore
- lavorazioni di cucina e di pasticceria (base) con lavoro di gruppo e individuale
- definizione e tipologie di cottura
- La sicurezza sui luoghi di lavoro _ come evitare i principali incidenti in cucina_ cadute, ustioni, tagli e il pericolo chimico
- la classificazione e le principali categorie di Ortaggi
- la classificazione e la lavorazione della carne da macello
- la classificazione e la lavorazione di alcuni prodotti ittici
- UDA_ I Primi Piatti
- la classificazione dei primi piatti
- la conservazione degli alimenti
- le attrezzature più comuni in cucina
- gli alimenti di base utilizzati in cucina, come valutare la freschezza (uso diretto in laboratorio di Enogastronomia)
- laboratorio: gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i dolci, le unità di misura. Tutte le progettazioni sono allegate al magazzino

Rieti 06/06/2022

Prof. J. G. ...

Assist. Serena Simonini
Simone Serelli

Antonini Niccolò