

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

DOCENTE Cardellini Daniele

MATERIA Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – cucina

CLASSE II SEZIONE E

✓ PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

I fondi: definizione; classificazione e utilizzo in cucina.

Le salse: definizione e classificazione. Le salse madri (vellutata comune, vellutata di pesce, fondo bruno legato, salsa besciamella, salsa di pomodoro). Le salse calde: salse di base (suprema, demi-glace, salsa alla panna), salse derivate (salsa curry, salsa Mornay, salsa cacciatora e le salse italiane). Le salse fredde: emulsione a freddo (maionese), emulsione a caldo (salsa bernese e olandese). Le emulsioni stabili e instabili (citronette e vinaigrette).

I cereali. I primi piatti: classificazione. Pasta secca, pasta fresca, riso, crêpes, polenta e gnocchi.

La pasticceria: ingredienti e classificazione dei prodotti.

Le uova: utilizzo in cucina e in pasticceria. Classificazione sulla base del peso. Classificazione in base alla freschezza e al tipo di allevamento. La cottura delle uova con guscio, senza guscio e sbattute.

Tecniche di cucina applicate alle seguenti preparazioni: insalata russa (maionese); crostini alla toscana; insalata di pollo; verdure pastellate fritte e carciofi alla giudia; crema Parmentier; fettuccine con ragù di verdure; gnocchi di semolino alla romana; risotto radicchio e provola; polenta con funghi e castagne; timballo di zite (besciamella e ragù alla bolognese); tortellini (pasta all'uovo ripiena) in brodo (preparazione del brodo di carne); crespelle alla fiorentina; gnocchi di patate con salsa ai quattro formaggi; spaghetti all'amatriciana; cacio e pepe; cavateli con crema di melanzane e pancetta croccante; ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodoro; orzo con gamberetti, zucchine, arance e valeriana; filetti di trota in guazzetto di pomodorini e olive con melanzane funghetto (tecnica di sfilettatura del pesce); coniglio ripieno con patate al forno; bocconcini di tacchino al curry con pilaf di basmati; saltimbocca alla romana (tecniche di taglio della carne) con funghi trifolati; faraona ripiena con castagne (tecnica di disossatura degli animali da cortile); arista al forno con broccolo romanesco; crostata con crema e coulis ai frutti di bosco; millefoglie (pasta sfoglia) con crema al caffè (variazioni della crema pasticciera); bigné alla crema; cheesecake ai frutti di bosco; tronchetto di Natale (Bûche de Noël); torta di mele con crema alla cannella; torta al cioccolato glassata; frappe e castagnole; torta mimosa.

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

I secondi piatti a base di pesce. Classificazione dei prodotti ittici. Il pesce: conservazione, freschezza e operazioni preliminari in cucina. Le principali cotture. I pesci d'acqua di mare, i pesci d'acqua dolce e mista. Crostacei e molluschi.

Le carni: definizione, classificazioni e filiera produttiva. Le carni bianche e rosse da macello: denominazioni commerciali; tagli bovini, suini, ovini e caprini con relative cotture. Operazione di taglio delle carni. Gli animali da cortile.

Continental breakfast e English breakfast. Croissant, danesi, persiane di mele (pasta sfoglia).

Tecniche di cucina (condivisione filmati) delle seguenti preparazioni: sformato di patate e prosciutto su crema di porri; olive all'ascolana; polpo croccante; gamberoni in pasta kataifi; gnocchi alla parigina; trofie al pesto genovese; ravioli neri al salmone con crema di piselli; rosa di orata con coriandoli di verdure e salsa beurre blanc; tonno con sesamo e salsa al basilico; vitello tonnato alla maniera antica (girello o magatello), bacon cheese burger (reale), filetto di maiale con pesto di pistacchi; colomba di Pasqua; lemon meringue pie.

✓ **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