

## PROGRAMMAZIONE SVOLTA E

### PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

**DOCENTE Cardellini Daniele**

**MATERIA Laboratorio dei servizi di Enogastronomia – cucina**

**CLASSE IV SEZIONE C**

#### ✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

La storia della cucina.

La carne: classificazione. Vitello e bovino adulto: tagli e utilizzi in cucina, con particolare riferimento alla lombata, allo scamone e al reale. La carne di Kobe. I tagli del suino. Il pollame.

Il menu: definizioni, breve storia, tipologia e tecnica. Il menu nelle varie forme di ristorazione. Criteri per l'elaborazione di un menu.

La cucina internazionale.

La cucina spagnola: gazpacho andaluso; paella valenciana; gamberi alla catalana; tortillas de patatas; churros con salsa al cioccolato.

La cucina del bacino del Mediterraneo: tajine d'agnello, cous cous di verdure, mussaka, falafel, tzaziki, gözleme, zuppa di lenticchie rosse e menta.

La cucina del Nord America: hamburger, ribs BBQ, Buffalo wings, Caesar salad, New York cheesecake, pancakes.

Tecniche di cucina nelle seguenti preparazioni: millefoglie scomposta con fonduta e verdure fondenti; risotto con scarola, cime di rapa, arancia e speck; ravioli di funghi al burro, timo e nocciole; filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi con pere al vino rosso; torta al cioccolato e cognac con salsa crema inglese all'arancia; torta rustica di funghi alla crema di noci; risotto "pizzoccheri" della Valtellina; gnocchi di patate e barbabietola con salsa al gorgonzola, pere e noci; rollè di faraona con verze, castagne e pinoli; torta di nocciole con crema al mascarpone.

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

Il food cost e la determinazione del prezzo di vendita.

La cucina del Centro e del Sud America: empanadas argentine e colombiane; feijoada; burritos con guacamole; ceviche; sancocho.

La cucina cinese: involtini primavera; ravioli al vapore; riso alla cantonese; pollo in salsa agrodolce; spaghetti di riso con gamberi e verdure; wonton soup.

La cucina giapponese: sashimi, le principali varietà di sushi e di yakitori; ramen; tempura; okonomiyaki; Wagyu e Kobe.

La cucina indiana: il tandoor; pollo tandoori; tikki masala di pollo; garam masala; biryani (Hyderabadi); le principali tipologie di chutney e di raita; gulab jamun.

✓ **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, ivi comprese le attività didattiche in laboratorio, non è stato possibile sviluppare a pieno la competenza “Saper realizzare piatti internazionali”.

*Il docente*

**Daniele Cardellini**