

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

Docente: Elisabetta Battistelli

Materia: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia - settore cucina

Classe: II sez A

Parte teorica

Le erbe aromatiche e le spezie. L'olio di oliva gli oli di semi, il burro.

I prodotti vegetali: bulbi, infiorescenze, fusti, radici, frutti, foglie, legumi. Stagionalità delle verdure, operazioni preliminari e tagli delle verdure.

I cereali: frumento, mais, avena, farro miglio, orzo, segale. Le farine. Il pane, la pizza e la focaccia.

I primi piatti: le minestre, il riso, le paste.

Dal 5/3/2020 le lezioni in presenza sono state interrotte causa Covid e agli alunni sono stati proposti video tutorial su UDA breakfast, HACCP, Pane e Pizza ,Primi Piatti, torte dolci e salate e pasticceria varia con le varie tecniche di cottura utilizzate.

Parte pratica

Antipasti: ; pizza Margherita; involtini di cotto alla russa;; insalata di mare; fritto misto di verdure; parmigiana di melanzane; mozzarella in carrozza.

Primi piatti: Ravioli ricotta e spinaci con salsa di pomodoro; gnocchi di patate al ragù; risotto alla pescatora; gnocchi alla romana; maltagliati asparagi e gamberetti.

Secondi piatti e contorni: cotoletta alla milanese con purea di patate;; bocconcini di tacchino al curry con riso pilaf; eggs and bacon; uova strapazzate; omelette.

Dolci: crostata alla crema; zuppa inglese; krapfen; millefoglie; zeppole; torta mimosa; profiterole; crostata alla frutta; plum-cake, crostata alla confettura; tiramisù.

Rieti, lì
20/6/2020

FIRMA DOCENTE

FIRMA ALUNNI

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Docente:

Materia: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia - settore cucina Classe:

IV sez.:

Parte teorica

Le salse

Gli impasti

Gli antipasti caldi e freddi

I risotti

Le paste asciutte

Le zuppe

Le carni, la sezionatura e i tagli

Gli animali da cortile

La selvaggina

I dessert

I crostacei

Il pesce

La cucina regionale italiana

Alcune ricette internazionali

Parte pratica

Pesto alla genovese, risotto alla milanese.

Calcioni di ricotta, gnocco fritto, tortellini, gnocchi alla piemontese, torta di riso, coniglio in porchetta.

Seadas, castagnaccio, torta pasqualina, triglie alla livornese, pappardelle al cinghiale, malloreddus, zuppa di pesce, erbazzone, pasta alla chitarra, saltimbocca, carciofi alla romana, olive all'ascolana, zuppa di farro, pasta ai 4 formaggi.

Dal mese di febbraio, cucina creati va e di rivisitazione inserendo gradualmente ricette che hanno concorso alla stesura di un ventaglio di menù.

Dagli stessi è stato poi selezionato il menù che sarà realizzato per il progetto da svolgere con l'insegnante di lingua.

FIRMA ALUNNI

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Docente: Battistelli Elisabetta

Materia: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia - settore cucina Classe:

3° sez.: A

Le salse
Gli impasti
Gli antipasti caldi e freddi
I risotti
Le paste asciutte
Le zuppe
Le carni, la sezionatura e i tagli
Gli animali da cortile
La selvaggina
1 dessert
I crostacei
Il pesce
La cucina regionale italiana
Alcune ricette internazionali

Parte pratica

Pesto alla genovese, risotto alla milanese.
Calcioni di ricotta, gnocco fritto, tortellini, gnocchi alla piemontese. torta di riso, coniglio in porchetta. Seadas, castagnaccio, torta pasqualina, triglie alla livornese, pappardelle al cinghiale, malloreddus, zuppa di pesce, erbazzone, pasta alla chitarra. saltimbocca, carciofi alla romana, olive all'ascolana, zuppa di farro, pasta ai 4 fornaggi.
Dal mese di febbraio, cucina creativa e di rivisitazione inserendo gradualmente ricette che hanno concorso alla stesura di un ventaglio di menù.
Dagli stessi è stato poi selezionato il menù che sarà realizzato per l'esame di qualifica.

Rieti, li

Parte pratica

Pesto alla genovese, risotto alla milanese.
Calcioni di ricotta, gnocco fritto, tortellini, gnocchi alla piemontese. torta di riso, coniglio in porchetta.
Seadas, castagnaccio, torta pasqualina, triglie alla livornese, pappardelle al cinghiale, malloreddus, zuppa di pesce, erbazzone, pasta alla chitarra. saltimbocca, carciofi alla romana, olive all'ascolana, zuppa di farro, pasta ai 4 fornaggi.
Dal mese di febbraio, cucina creativa e di rivisitazione inserendo gradualmente ricette che hanno concorso

FIRMA ALUNNI

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
alla stesura di un ventaglio di menù
L'OSPITALI ALBERGHIERA
Dagli stessi è stato poi selezionato il menù che sarà realizzato per l'esame di qualifica.

Rieti, lì

FIRMA DOCENTE

FIRMA ALUNNI