



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc. corso serale: CZRH040505 -C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13

www.alberghierosoverato.gov.it – czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

PROGRAMMAZIONE TEORICO PRATICA DI ENOGASTRONOMIA (SETTORE CUCINA) DELL'A.S.2023---2024 CLASSE 2 F

PARTE TEORICA RIPETIZIONE:

M.1: professione il cuoco

- a) L'etica professionale
- b) Le regole del buon cuoco
- c) Cosa offre la professione
- d) Cosa divisa del cuoco.

M 2: LA SICUREZZA SUL LAVORO

- A) Principali cause di infortuni sul lavoro
- B) Obblighi dei lavoratori
- C) Possibili infortuni
- D) Cadute accidentali
- E) Tagli con coltelli
- F) Uso di prodotti tossici

M 3 : IGIENE E SALUTE

- A) H.A.C.C.P.
- B) Piano di auto controllo in azienda
- C) Conservazione degli alimenti
- D) Igiene personale
- E) Igiene degli ambienti
- F) Igiene degli alimenti
- G) L'igiene degli utensili

M 4: I LOCALI DI CUCINA

- A) I locali di cucina
- B) Le attrezzature
- C) I forni, la salamandra, la griglia, la friggitrice, bollitore e cuocipasta

PER ASPIRARE:

- D) Cappa aspirante, aspirazione a controsoffitto

PER LE PREPARAZIONI:

- A) Il cutter, il tritacarne, l'affettatrice, la planetaria, banchi di lavoro, ceppo e lavelli.

PER CONSERVARE:

- A) Armadio frigo, celle frigorifere.

GLI UTENSILI:

- A) La batteria di cucina, utensili di cottura, piccola utensileria, il mestolame, la coltelleria, lo sterilizzatore dei coltelli.

M5: LA BRIGATA DI CUCINA

- A) la terminologia francese dei componenti la brigata di cucina
- B) La mise en place degli ingredienti
- C) Cos'è la mise en place.

PROGRAMMA PRATICO

Scilatelle alla Calabrese, scaloppini al vino bianco, panzerotti fritti e al forno, scaloppini ai funghi, insalatina di stagione, pennette alla Contadina, cavatelli o gnocchetti crotonesi al ragù Calabrese, spaghetti alla carbonara, spaghetti alla gricia, pennette all'amatriciana, fumetto di pesce, risotto alla pescatora, pastier napoletana, cordon-bleau, torta degli allievi, lavorazione della pasta sfoglia, torta millefoglie, pizza al taglio, castagnole farcite, chiacchiere di carnevale, ventagli di sfoglia, gnocchi alla Parigina, tagliatelle al pomodoro, bignè alla crema, cigno, zucchero caramellato, motive di zucchero caramellato, glassa al cioccolato, profiteroles, croquebouche, salsa besciamella, salsa mornay, maccheroni gratinati, lavorazione delle uova, pasta all'uovo, tagliatelle al pomodoro.

GLI ALUNNI

.....
.....
.....

PROF

ANTONIO FROIO

03 /06/2024

DATA.....