



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000G@ISTRUZIONE.IT

PROGRAMMAZIONE TEORICO-PRATICO DI CUCINA NELLA CLASSE 1 SEZ. E ANNO SCOLASTICO 2023-2024

PARTE TEORICA:

- La brigata di cucina
 - ✓ L'organizzazione del lavoro in cucina
 - ✓ La ripartizione delle figure professionali in cucina
 - ✓ Etica professionale
- La cucina struttura e organizzazione
 - ✓ I locali e le preparazioni preliminari
 - ✓ Fasi di lavoro e la mise en place
 - ✓ Locali di cottura e distribuzione
 - ✓ I locali di lavaggio e di servizio
- Le attrezzature di cucina
 - ✓ I materiali impiegati in cucina
 - ✓ Le attrezzature per la produzione del freddo
 - ✓ Le attrezzature per la produzione delle derrate
 - ✓ I forni
 - ✓ Le macchine per la cottura sottovuoto
 - ✓ Attrezzature per il lavaggio
 - ✓ Batteria di cucina e pasticceria
 - ✓ La coltelleria
- Igiene e sicurezza sul lavoro
 - ✓ Igiene e contaminazioni alimentari
 - ✓ Igiene del personale e la divisa di cucina
 - ✓ L'igiene dei locali e delle attrezzature
 - ✓ L'haccp e il piano di auto controllo
 - ✓ Sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni
- I sistemi di cottura e di conservazione degli alimenti
 - ✓ Cottura degli alimenti
 - ✓ Principali metodi di cottura
 - ✓ Tecniche innovative di cottura
- Preparazioni di base e condimenti
 - ✓ I fondi, brodi
 - ✓ Le salse
 - ✓ I condimenti grassi
 - ✓ Sale, aceto e altri condimenti
 - ✓ Le erbe aromatiche e le spezie



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000G@ISTRUZIONE.IT

PARTE PRATICA:

- Pulizia e taglio delle verdure
 - ✓ Taglio delle patate a barilotto, ponte nuovo, patate chips, a cubetto, parmentier, a fiammifero
 - ✓ Cipolla a giuliana, tritata
 - ✓ Taglio delle carote: cubetti, a mezzaluna, a giuliana, a fiammifero
 - ✓ Taglio delle verdure a bronuise
 - ✓ Peperoni a falde
 - ✓ Prezzemolo tritato
- Piatti esercitazione

Zuppa di verdura, minestrone alla contadina, alla milanese, alla genovese, passato di verdure con crostini.
- Zucchine scapece, zucchine e melanzane alla griglia, peperoni arrostiti, peperoni e patate, melanzane al funghetto
- Ragù Calabrese, scilatelle,
- Tagliatelle alla bolognese, salsa al pomodoro, salsa all'amatriciana, alla gricia
- Penne, spaghetti al pomodoro, all'amatriciana
- Minestra di pasta e patate
- Crema Parmentier, purea di patate
- Pasta all'uovo, tagliatelle
- Chiacchiere di carnevale, castagnole
- Pasta sfoglia, rustici vari
- Crema pasticciera, crema chantilly, pasta per bignè, pan di spagna
- Fondo bianco di vitello risotto al parmigiano e alla milanese.

ALUNNI

.....

.....

.....

PROF. Francesco Corapi

.....