



*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 – CZRH04000Q@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

.....