



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 2 SEZ. H A. S. 2023-2024

PARTE TEORICA:

- Riepilogo dei moduli anno precedente
- i pesci,
 - ✓ struttura e classificazione dei pesci
 - ✓ come riconoscere il pesce fresco
 - ✓ conservazione del pesce
 - ✓ diverse cotture del pesce
- carni da macello.
 - ✓ Come e fatta la carne
 - ✓ Procedure di macellazione
 - ✓ Conservazione della carne, frollatura
 - ✓ Le carni bovine
 - ✓ Eta, sesso e razza dei bovini
 - ✓ I tagli dei bovini
 - ✓ Carni suine
 - ✓ Tagli e utilizzo
 - ✓ Carni ovi caprini
 - ✓ Tagli ed utilizzo
- Gli animali da cortile
 - ✓ Pollame, tacchino, palmipedi,
 - ✓ Carni cunicole
- La selvaggina
 - ✓ La selvaggina da penna
 - ✓ La selvaggina da pelo



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

PARTE PRATICA:

- Pennette al pomodoro, alla norma, spaghetti all'amatriciana, alla gricia
- scilatelle al ragù Calabrese,
- Castagnole facite con crema chantilly
- Gnocchi di patate alla Sorrentina,
- Pasta choux, bignè alla crema,
- Uova affogate, frittata di zucchine, frittata di spinaci, omelette al formaggio al naturale
- Paglia e fieno al pomodoro
- Pasta sfoglia, millefoglie, rustici vari, quinche loraine
- Pasta frolla, crostata alla frutta
- Cotoletta alla Milanese

Gli alunni:

.....

.....

.....

PROF. Francesco Corapi

.....

Data.....