

# PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	IPS ENOGASTRONOMIA
CLASSE	I
SEZIONE	A ENOGASTRONOMIA
DISCIPLINA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – settore cucina
DOCENTE	Foscarini Pierluigi

**1. IL PERSONALE DI CUCINA**

- Il sistema di organizzazione di una cucina; la brigata;
- Conoscere le figure e le mansioni dei vari componenti in una cucina.;
- Conoscere il corretto comportamento e le regole etico/professionali da attuare in un ambiente di lavoro come la cucina.

**2. LE PRINCIPALI NORME IGIENICHE IN CUCINA E PREVENZIONE ANTINFORTUNISTICA**

- I corretti comportamenti igienici relativi alla persona, ai locali, alle attrezzature;
- La normativa igienico-sanitaria.;
- Le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale ( la divisa), l'igiene della persona e degli utensili;
- Buone pratiche di prassi igienica.

**3. IL REPARTO DI CUCINA**

- Come deve essere strutturato il reparto di cucina i requisiti strutturale e igienici.
- Le attrezzature ( piccole e grandi ) in una cucina.
- Le proprietà dei materiali usati per la cottura degli alimenti ( la batteria di cucina).
- I vari tipi e il corretto uso dei coltelli.

**4. LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE E UTILIZZO DEI VEGETALI**

- I principali tagli dei vegetali (ortaggi frutta e verdura): julienne, brunoise, mirepoix.
- Gli ortaggi, i tuberi;
- La pulizia e la tornitura degli ortaggi.

**5. LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE DELLE SALSE**

- La classificazione delle salse e gli ingredienti per la realizzazione delle salse di base più importanti;
- La composizione delle salse più note e delle salse derivate;
- Le salse madri.
- Le principali salse per i farinacei.
- Gli elementi leganti e i loro usi

## 6. LA PASTA FRESCA E SECCA

- La pasta secca e i vari formati;
- Alcuni formati della pasta fresca e ripiena e gli utilizzi;
- Conoscere le varie utilizzazioni della pasta secca e fresca secondo la tipologia.

## 7. IL RISO

- Conoscere le caratteristiche e l'utilizzo del riso.

IN LABORATORIO DI CUCINA SONO STATE REALIZZATE LE SEGUENTI PREPARAZIONI:

- 1) Salsa al pomodoro, cottura della pasta secca.
- 2) Preparazione della pasta fresca all'uovo: tagliatelle. Preparazione della salsa amatriciana e delle patate al forno.
- 3) Preparazione della pasta fresca all'uovo: maltagliati. Preparazione del ragù alla bolognese e del purè di patate.
- 4) Preparazione della pasta fresca all'uovo e cottura della sfoglia per lasagne; preparazione del ragù alla bolognese e della salsa besciamella. Lasagne alla bolognese e purè di patate.
- 5) Preparazione della pasta fresca all'uovo e cottura della sfoglia per lasagne; preparazione del ripieno di magro con ricotta e spinaci e della salsa besciamella; cannelloni ricotta e spinaci. Cottura delle patate e panatura all'inglese: crocchette di patate.
- 6) Preparazione delle crespelle crespelle con ricotta e spinaci e della salsa besciamella; patate duchessa.
- 7) preparazione delle crespelle e della salsa besciamella; crespelle con prosciutto e Montasio. Tostatura, cottura e mantecatura del riso: risotto alla parmigiana. Patate duchessa.
- 8) Preparazione dell'impasto per pizza, della pasta frolla e dei funghi trifolati. Realizzazione della pizza margherita, della crostata con marmellata di albicocche, del risotto ai funghi.

Tolmezzo, 11 giugno 2018

Gli studenti

Fabio Mozzer

Giuseppe Soria

Il docente

Pierluigi Foscarini

Pierluigi Foscarini