

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

I.S.I.S. "PASCHINI - LINUSSIO"

Viale Ampezzo, 18 - Tel. 0433 / 2914 - Fax. 0433/44631 C.F. 84009500301

E-mail [udis019009@istruzione.it](mailto:udis019009@istruzione.it)

33028 - TOLMEZZO (UD)

PROGRAMMA SVOLTO

**DISCIPLINA Laboratorio di servizi enogastronomici settore:  
prodotti dolciari artigianali e industriali**

Docente	Classe	Libro di testo
<b>RIONDATO ERIKA</b>	<b>3APd</b>	Laboratorio di pasticceria 2.0 Paolo Gentili Alessandro Bertuzzi (Calderini)

TITOLO DEL MODULO 1 " Il personale e il laboratorio" TEMPI Settembre – Ottobre  
Contenuti/Unità didattiche

U1 Figure professionali e organizzazione del personale  
U2 Il laboratorio di pasticceria

TITOLO DEL MODULO 2 " Sicurezza igienica e sistema HACCP " TEMPI Novembre  
-Dicembre  
Contenuti/Unità didattiche

U3 Igiene professionale, l'igiene personale.  
Sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature

TITOLO DEL MODULO 3 "Gli ingredienti di base" TEMPI Gennaio – Febbraio  
Contenuti/Unità didattiche

U1 Prerequisiti nella produzione dolciaria:  
- farine e amidi: classificazione, tipologie, caratteristiche e conservazione  
- zuccheri e dolcificanti: classificazione, tipologie, caratteristiche e conservazione  
- uova: classificazione, tipologie, caratteristiche e conservazione  
- latte, panna: classificazione, tipologie, caratteristiche e conservazione  
- sostanze grasse: classificazione, tipologie, caratteristiche e conservazione

TITOLO DEL MODULO 4 " IMPASTI BASE: friabili e montati" TEMPI da Ottobre - tutto  
l'anno  
Contenuti/Unità didattiche

U1 Sabbiatura e cremaggio delle paste friabili  
Schiume con amidi e farine degli impasti montati  
Sfogliatura della pasta sfoglia  
Sistema di preparazione pasta choux  
Creme di base  
Elementi di decorazione  
Impasti lievitati: sistema diretto

TITOLO DEL MODULO 4 “IMPASTI BASE: moderni, lievitati e salati.” TEMPI da Ottobre - tutto l'anno

Contenuti/Unità didattiche

U1 Impasti lievitati e fasi di lievitazione: dolci e salati

Mousse e bavaresi

Torte, cake

Prodotti salati per aperitivi

Prodotti dolci da ristorazione

Rivisitare ricette

Elementi di decorazione

Tolmezzo, 11 giugno 2018

L'insegnante  
Erika Riondato

GLI ALLIEVI

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

