



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE
"PACIFICI E DE MAGISTRIS"
LICEO CLASSICO – LICEO SCIENTIFICO - LICEO SCIENZE SOCIALI
IPSEOA ALBERGHIERO - ISTITUTO TECNICO ECONOMICO
CORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI ITE (ex SIRIO)/ALBERGHIERO
CF 91007010597 - Codice Ipa UFQY89



PROGRAMMA SVOLTO

Enogastronomia settore cucina

CLASSE II SEZ A A. S. 2024/25

Docente Maria Pina Di Maio

Libro di testo SMART CHEF

UDA 1 I primi piatti ,I fondi e le salse

I fondi

Le basi addensanti

Addensare con farine e amidi

I Roux

Le salse, le salse emulsionate

I primi piatti

I cereali in cucina

Il riso

UDA 2 Le uova

La classificazione delle uova

La codifica

La tracciabilità

L'impiego in cucina

Le proprietà delle uova

UDA 3I metodi di cottura

Sbollentare o sbianchire

Cottura a vapore, cottura frita

Cottura brasata, cottura stufata

UDA 4

LE spezie e le erbe aromatiche

Le erbe aromatiche più comuni

Le spezie

Impieghi in cucina delle spezie ed erbe aromatiche

UDA 5

Le carni caratteristiche e tagli

La composizione delle carni

La qualità

La classificazione in base al colore

Il percorso di lavorazione delle carni

Le frattaglie o Quinto quarto

I suini

UDA 5

La pasticceria

Gli ingredienti di base

Le operazioni di base

Le creme e salse di pasticceria

Gli impasti montati

Il pan di Spagna

La pasta frolla

La pasta choux

SEZZE

31/05/25


Il Docente