



PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2024/25

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE ARTICOLAZIONE CUCINA

CLASSE IV SEZ B

DOCENTE CRISTIANO GUARINO

ANNO SCOLASTICO 2024/25

LIBRO DI TESTO SMART CHEF HOEPLI EDITORE

Ripetizione degli argomenti anno precedente

- I Cereali
- Il Latte e i derivati
- Le uova
- L'Olio

MODULO 1: GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE

- La qualità alimentare
- L'etichetta alimentare
- I Marchi di tutela
- I Marchi italiani DOP IGP STG
- I disciplinari di produzione
- La tracciabilità alimentare
- La sicurezza alimentare
- Il sistema HACCP
- Il concetto di tipicità
- I prodotti tipici

MODULO 2: I PRODOTTI ITTICI

- Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici
- Le norme igienico-sanitarie da rispettare

- L'etichettatura e la tracciabilità
- Le tecniche di lavorazione e di taglio
- Le tecniche di conservazione
- Le metodologie di cottura
- La sostenibilità e l'impatto ambientale

MODULO 3: LE CARNI

- Composizione e qualità
- Caratteristiche e classificazione
- La macellazione
- La frollatura
- La maturazione della carne: Dry aging e Wet aging
- La conservazione
- I tagli delle carni: bovini, suini, caprini, ovini e gallinacci
- Le frattaglie o quinto quarto
- La selvaggina da pelo e da piuma
- Le marinature
- Le carni trasformate: salumi e insaccati
- I metodi di cottura delle carni
- La cottura CBT

MODULO 4: LA CUCINA ITALIANA ED INTERNAZIONALE

- Unicità della cucina italiana
- Il made in Italy
- Differenza tra cucina italiana ed internazionale
- La cucina francese
- La cucina spagnola
- La cucina portoghese
- La cucina britannica
- La cucina tedesca
- La cucina scandinava
- La cucina nordamericana
- La cucina messicana
- La cucina sudamericana
- La cucina cinese
- La cucina giapponese
- La cucina indiana

MODULO 6: I LIEVITI E ED IL PROCESSO DI LIEVITAZIONE

- Definizione di lievitazione
- Le tipologie
- I lieviti: lievito di birra, lievito madre, lieviti chimici
- Le tipologie di farine
- Gli impasti diretti: caratteristiche
- Gli impasti indiretti: struttura e vantaggi
- I prefermenti: Biga e Polish
- La pizza napoletana STG: caratteristiche, lavorazione e cottura, disciplinare

MODULO 7: PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

- Il cioccolato
- Il caramello
- Gli impasti di pasticceria (pasta frolla, choux, pan di spagna, dolci lievitati)
- Gli impasti sfogliati

SEZZE, 31/05/2025

IL DOCENTE

