

Programma di Laboratorio di Servizi enogastronomici settore Cucina

Classe III Sez. B anno scolastico 2025/2026

Prof.ssa Pamela Viola

UDA 1: L'ambiente di cucina e la struttura dei reparti. La brigata di cucina. L'igiene degli alimenti. L'autocontrollo alimentare, il sistema HACCP. Progettazione di una struttura ristorativa.

UDA 2 Le carni: La classificazione, la preparazione e i metodi di cottura delle carni. Composizione e qualità delle carni, i tagli. Le carni trasformate: salumi e insaccati.

UDA 3 I vegetali in cucina: Gli ortaggi, tecniche di preparazione e di taglio. Metodi di cottura.

UDA 4 I prodotti ittici: La classificazione e la conservazione dei prodotti ittici. I prodotti del mercato ittico. Le lavorazioni del pesce, dei molluschi e dei crostacei. Le cotture dei prodotti ittici

UDA 5 La pasticceria: I prodotti dolciari, gli impasti friabili e montati, gli impasti sfogliati, gli impasti per choux.

Attività laboratoriale: preparazione di primi piatti, secondi e dessert in conformità alla programmazione di classe.

UDA interdisciplinare "Le spezie": le principali varietà delle spezie utilizzate in cucina e le loro proprietà benefiche. Abbinamenti con il cibo.

UDA interdisciplinare "Agricoltura di qualità": qualità dei prodotti agricoli, presentazione del disciplinare di produzione del carciofo di Sezze.

UDA educazione civica: "Noi e il nostro territorio": ricette tipiche del terroir con cenni storici.

Sezze 30/05/2026

Prof.ssa 