

Programma di Laboratorio di Servizi enogastronomici settore Cucina

Classe I Sez. A anno scolastico 2025/2026

Prof.ssa Pamela Viola

UDA 1 Il lavoro in cucina: Il personale del ristorante e la brigata di cucina. I requisiti di un professionista della ristorazione: doti personali ed etica professionale.

UDA 2 La cucina e le attrezzature : Le caratteristiche della cucina. I reparti di cucina. Le grandi e le piccole attrezzature.

UDA 3 L'igiene in cucina: Igiene e contaminazione in cucina. L'igiene personale e l'igiene dei locali. Il piano di autocontrollo HACCP. La filiera alimentare.

UDA 4 I metodi di cottura: gli effetti della cottura sugli alimenti, la classificazione dei metodi di cottura, le cotture per conduzione, convezione, irraggiamento.

UDA 5 Gli alimenti in cucina: Il riso, gli ortaggi, le preparazioni preliminari, le tecniche di tagli dei vegetali.

UDA 6 Gli impasti di base: La pasta frolla.

UDA Interdisciplinare: L'etica professionale in cucina.

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

Sezze 30/05/2026

Prof.ssa *Pamela Viola*