

I.S.I.S.S. PACIFICI E DE MAGISTRIS SEZZE
PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2025-26 CLASSE 1 Q
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALB. SERV. DI CUCINA.

Piccola parentesi sulla storia ed evoluzione della cucina

La divisa

Il cuoco -lo chef di cucina

La brigata di cucina

UDA di filiera "L'etica professionale" o deontologia professionale

L'igiene personale e professionale

L'igiene nei processi di lavoro e la regola della marcia avanti

La sicurezza alimentare (visione di filmati degli interventi dei NAS in locali enogastronomici)

LA sanificazione delle attrezzature e degli ambienti.

Le regole comportamentali e di sicurezza.

La sicurezza sul posto di lavoro, normativa, segnaletica, gli attori.

Il primo soccorso

L'organizzazione del lavoro

La postazione di lavoro e la mise en place

La cucina e le aree operative

La progettazione di una cucina e le caratteristiche tecniche

Il reparto magazzino i controlli della merce in arrivo e i rapporti con la cucina

La logica del First in-first out

Le attrezzature i macchinari, specifiche tecniche e di sicurezza, il marchio CE

Gli utensili e i materiali di costruzione

Il pentolame e le piccole attrezzature.

La coltelleria

Le principali tecniche di taglio

L' H.A.C.C.P. e i sette principi

Alcune cotture di base

Il menù le intolleranze e gli allergeni “gli obblighi di legge”

Esempio di scheda tecnica delle crostatine alle visciole con calcolo calorico

Le principali preparazioni di base.

Il latte (in collaborazione con scienze degli alimenti)

Metodi di conservazione a caldo: La pastorizzazione e la sterilizzazione.

Metodi di conservazione a freddo: La refrigerazione, la surgelazione e la congelazione.

IL rispetto della catena del freddo)

Gli ortaggi e i funghi

I cereali, le farine e gli amidi

Le uova e le regole di utilizzo

La tracciabilità e la rintracciabilità

Gli antipasti

UDA di ed. civica “Linee guida della “corretta alimentazione” limitazione del consumo di zuccheri e grassi” (Scheda tecnica con calcolo calorico delle crostatine di visciole)

UDA di ed. civica (la sicurezza sul posto di lavoro)

UDA di filiera “prodotto tipico del territorio -le crostatine alle visciole setine” (Realizzazione delle crostatine in laboratorio pratico) .

UDA di dipartimento 1° quad. (l’etica professionale)

Realizzazione di un cartellone

UDA di dipartimento 2° quad. (la brigata di cucina)

Realizzazione di un cartellone

Incontro con esperto formatore consorzio Grana Padano (degustazione e analisi sensoriale di 3 tipologie di stagionatura del Grana Padano)

Incontro con esperto Panificatore (realizzazione di panini e pizzette)

Incontro con esperto Pasticcere (realizzazione di un panettone frutti di bosco e cioccolato bianco con lievito madre).

PROGRAMMA PRATICO DI LABORATORIO SVOLTO A.S. 2025-26

-PRIMO ACCESSO IN CUCINA (conoscenza degli ambienti, delle attrezzature principali e modalità di utilizzo, nozioni comportamentali e di sicurezza).

-Disposizione di una postazione di lavoro (mise en place, tecnica di pulizia e taglio base delle verdure e realizzazione di una zuppa di verdure, un minestrone e un passato di verdura.

- Tagli delle verdure, realizzazione di alcune preparazioni complementari (pane per gratinare, sale profumato, mazzetto aromatico, realizzazione di verdure gratinate miste e patate al forno.

-PRIMI PIATTI: Zuppa di verdura, Minestrone alla milanese, passato di verdura con crostini, Gnocchi alla Sorrentina, Passatelli in brodo, tagliatelle al pomodoro e basilico, Farfalle fresche all'uovo con zucca e speck, Pasta e fagioli, Crespelle alla fiorentina, Gnocchi di acqua e farina al ragù, Tortellini in brodo, Spaghetti al pomodoro fresco e basilico, Risotto ai funghi, brodo vegetale, gnocchi alla romana, Rigatoni all'amatriciana, Pasta al forno, Lasagna ai carciofi, Lasagne verdi alla bolognese, Ravioli di ricotta burro e salvia, Ravioli del plin.

--CONTORNI: Verdure miste gratinate, Patate al forno, Patate duchessa, Gateau di patate, Funghi trifolati, misto di verdure all'inglese tornite (patate zucchine, carote), Spinaci (lessi, all'agro e al burro e parmigiano), Cavolfiori burro e parmigiano, Cavolfiori gratinati con salsa Mornay, Verdure miste grigliate.

SECONDI: Scaloppina al limone, arista di maiale al forno, Omelette prosciutto e formaggio, Frittata al prezzemolo e formaggio, Bollito misto (pollo, manzo) con salsa citronette.

DOLCI: Pan cake, Crostata all'albicocca, Crostatine alle visciole, Ciambellone vaniglia e cioccolato, Cantucci, Frappe, Castagnole, Pan di Spagna, crema pasticcera, Crema chantilly all'italiana, Crema al cioccolato, Meringa francese, Zuppa inglese, Muffin alla vaniglia, Muffin ricotta e cocco, Torta alle fragole crema chantilly e panna, Pastiera napoletana, Profiteroles al cioccolato e panna, Crem caramel, Torta millefoglie crema past. e amarene sciropate, Tiramisù

_ realizzazione di un piccolo buffet con Sandwich, panini, pizzette, tartellette, Quiche ai carciofi, frittatine di pasta, arancini di riso, crocchette di melanzane.