



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"PACIFICI E DE MAGISTRIS"
L. CLASSICO – L. SCIENTIFICO – SCIENZE EC.SOC. – I.T.E. – I.P. ALBERGHIERO – ISTRUZIONE PER ADULTI
Viale dei Cappuccini Sezze (LT)

Corso di istruzione per adulti SECONDO LIVELLO
PRIMO PERIODO DIDATTICO INDIRIZZO ...

CLASSE II A ENOGASTRONOMIA-CORSO D'ISTRUZIONE PER ADULTI

PROGRAMMA FINALE:
LABORATORIO DI
ENOGASTRONOMIA -CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCENTE	CAPRARELLI PASQUALE	DISCIPLINA	LAB.DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA
TESTO IN USO	Dispense estratte da diversi testi o slide realizzate dal docente e caricate sul registro elettronico nell'apposita sezione dedicata ai supporti formativi		

Si riportano i contenuti disciplinari relativi al programma svolto nel corso dell'anno.

CONOSCENZE (CONTENUTI DISCIPLINARI DEL PROGRAMMA SVOLTO)

U. D. A.(anche eventuali approfondimenti, recuperi e percorsi pluridisciplinari)
UDA 1: LA RISTORAZIONE OGGI Il cuoco e la storia della ristorazione La ristorazione commerciale e collettiva UDA 2: LE PREPARAZIONI DI BASE Salse e condimenti UDA 3: I METODI DI COTTURA UDA 4: LE NORME IGIENICHE

ATTIVITA' PRATICHE IN LABORATORIO DI CUCINA SECONDO LA PROGRAMMAZIONE PRESTABILITA

LAB 1	Preparazioni di base	Quiche lorraine; paglia e fieno alla bolognese; crostatina di mele
LAB 2	Preparazioni di base	Sformato di carote con fonduta di grana, nocciole e olio evo; gnocchetti di acqua e farina con zucca, castagne e salsiccia; zuppa inglese
LAB 3	Preparazioni di base	Crema di zucca con crostini; risotto con radicchio e provola affumicata; bignè con crema diplomatica alla vaniglia
LAB 4	Preparazioni di base	Crepes con ricotta e spinaci su fonduta di Taleggio; capocollo di maiale al sale con patate duchessa; creme caramel
LAB 7	Lezione a ridosso del Carnevale	Lasagne alla bolognese; lasagne con carciofi e menta; chiacchiere e castagnole; bavarese al caffè
LAB 5	Preparazioni di base	Vol-au-vent con ricotta e asparagi; gnocchi di patate alla sorrentina; millefoglie con chantilly e frutti di bosco
LAB 6	Preparazioni di base	Olivier salad; tortellini in brodo / burro e salvia; frappe e castagnole
LAB 8	Primi piatti della tradizione romanesca	Amatriciana/Carbonara/Cacio e pepe/Gricia; tozzetti con nocciole e cioccolato.
LAB 9	Preparazioni di base	Ravioli del plin; gnocchi alla romana; pastiera
LAB 10	Preparazioni di base	Cocktail di gamberi; tonnarelli ai frutti di mare; panna cotta in versione classica e moderna.

Sezze, 08/06/2026

DOCENTE

CAPRARELLI PASQUALE

