

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "PACIFICI E DE MAGISTRIS" –
SEZZE ROMANO (LT)

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Corso: Serale – Classe: 4B

Anno Scolastico: 2025/2026

Materia: Enogastronomia – Settore Cucina (5 ore settimanali)

PROGRAMMAZIONE FINALE SVOLTA

Docente: Prof. Stefano Greco

MODULO 1: Merceologia, Igiene e Alimentazione Consapevole:

- * Classificazione e merceologia degli alimenti: Studio approfondito e utilizzo in cucina di cereali, farine, uova, carni, prodotti ittici, ortaggi e frutta.
- * Eco-gastronomia e sostenibilità (Educazione Civica): Tecniche operative per il contrasto allo spreco alimentare e valorizzazione degli scarti.
- * Allergie, intolleranze e regimi dietetici: Tecniche di preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari; formulazione di piatti per specifiche esigenze dietologiche.
- * Sicurezza alimentare: Normativa igienico-sanitaria vigente e applicazione rigida delle procedure di autocontrollo HACCP nei laboratori.

MODULO 2: Tecniche Operative, Cotture e Impiattamento:

- * Tagli e lavorazioni preliminari: Riconoscimento e applicazione pratica delle principali tecniche di taglio delle verdure e delle materie prime.
- * Tecniche di cottura: Studio e applicazione dei diversi sistemi di cottura (convezione, conduzione, irraggiamento) in base alla materia prima.
- * Composizione e servizio: Tecniche di preparazione di un pasto completo, dinamiche di presentazione estetica del piatto e adattamento agli stili alimentari contemporanei.

MODULO 3: Basi della Cucina e della Pasticceria:

- * Basi della cucina: Realizzazione tecnica di fondi (chiari e scuri), salse madri, salse derivate e brodi.

* Panificazione e paste fresche: Tecniche di impasto e lavorazione per pasta fresca all'uovo, pane e pizza.

* Basi di pasticceria: Studio e produzione degli impasti e delle preparazioni fondamentali (pasta frolla, pasta choux, crema pasticcera).

ATTIVITÀ LABORATORIALI ED ESERCITAZIONI PRATICHE

Nel corso dell'anno scolastico sono state regolarmente svolte le esercitazioni pratiche di laboratorio, in stretta aderenza con la pianificazione e le linee guida concordate dal dipartimento di Enogastronomia all'inizio dell'anno scolastico. Le attività hanno permesso di verificare sul campo l'acquisizione delle competenze tecniche e delle corrette prassi igieniche da parte degli studenti del corso serale.

Luogo e Data: Sezze Romano, 28/05/2026

Firma del Docente Prof. Stefano Greco