

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	3°R
MATERIA	LABORATORIO CUCINA
DOCENTE	DE CICCO LUCA

ARGOMENTI SVOLTI:

**ARGOMENTI U.D.A. 1° QUADRIMESTRE:**

- Verifica delle competenze pregresse;
- Il ruolo dell'economato nelle aziende ristorative, definizione e funzione;
- I compiti dell'economato;
- Lo stoccaggio delle merci a seconda della qualità;
- Il controllo qualità;
- Le caratteristiche delle materie prime;
- La gestione del budget per gli acquisti;
- L'identificazione e la selezione dei fornitori;
- Le diverse tipologie di fornitori;
- La documentazione obbligatorio per le merci;
- La fattura, che cosa è;
- La definizione di magazzino;
- Le funzioni principali del magazzino;
- Conservazione FIFO e LIFO;
- Tecniche di gestione delle scorte e riduzione degli sprechi;
- Il ruolo del controllo di qualità delle scorte;
- Pianificazione del menù in relazione alle scorte disponibili;
- Progettazione di un menù settimanale basato su scorte limitate;

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>		

#### ARGOMENTI U.D.A. 2° QUADRIMESTRE:

- Valutazione delle materie prime;
- Classificazione delle materie prime;
- Conservazione delle materie prime;
- Stagionalità delle materie prime;
- Realizzazione di un menù con materie prime a seconda della stagionalità;
- Gli obiettivi di un'azienda ristorativa;
- Il Food Cost;
- I costi principali del reparto cucina;
- La manodopera, il prime cost e il costo reali;
- Il Food Cost nelle varie aziende ristorative;
- Costi, ricavi e profitto di un'azienda ristorativa;
- Costi fissi e costi variabili;
- Il Food Cost e la gestione del ristorante;
- Il calcolo del Food Cost per il singolo piatto;
- I menù regionali;
- Piatti classici della tradizione italiana;
- Come strutturare un menù in base alla tipologia di ristorazione;

#### ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO 1° e 2° QUADRIMESTRE:

- Preparazione Buffet Open Day;
- Preparazione pranzi con delegazione francese per scambio culturale;
- Preparazione Buffet borse di studio per le scuole medie;
- Preparazione Buffet piscina;
- Progetto Formativo con la prof. Iannè;
- Progetto Formativo con il prof. Nitro;
- Cena per ristorante didattico;
- Ravioli ripieni di carbonara, fonduta di pecorino e guanciale croccante;
- Crostata di pasta brisée;
- Crema al cioccolato;
- Preparazione per Open Day: Street Food;
- Panificazione: Focacce e rosticceria napoletana;
- Lievitati dolce e salati;
- Preparazione e lavorazione della pasta sfoglia;
- Gnocchi: tradizionali, di patate e con semolino;
- Gnocchi alla bava;
- Cordon bleu con rosti di patate;
- Mont Blanc;
- Ravioli del plin con brasato di vitello;
- Bonet;
- Spezzatino di cervo;
- Polenta concia;
- Soufflé al cioccolato;
- Gnocchetti di patate con ragout di capriolo;
- Sarde in saor;
- Risotto alla trevisana;
- Baccalà mantecato con polenta fritta;
- Crostini di polenta fritta;

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 10 aprile 2024	

- Risotto mantecato al burro acido, crema di radicchio brasato e sarde fritte;
- Pasta fresca all'uovo;
- Ragout di salsiccia;
- Lievitati dolci e panificati;
- Sfoglia all'emiliana;
- Sala Bolognese;
- Besciamella;
- Teglia romana;
- Pasta briséè;
- Quiche Lorraine;
- Pasta frolla;
- Crostate miste;
- Biscotteria;
- Vol-au-vent;
- Pizza in teglia e focacce;
- Brownies;
- Filetto alla Wellington;
- Pane in cassetta con alici marinate, provola e agrumi;
- Scialatielli ai frutti di mare;
- Moscardini alla Luciana;
- Caprese;
- Panini napoletani;
- Pan Brioche;
- Fondo Bruno;
- Raviolo alla carbonara, spuma di pecorino e guanciale croccante;
- Carciofo alla Giudea;
- Pancia di maiale cbt;
- Cipolle agrodolce e verdure primaverili saltate in padella.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 4 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo delle competenze trasferibili (formazione e sviluppo delle capacità richieste dal mondo del lavoro);</li> <li>• Esplorazione delle opportunità di inserimento nel mondo del lavoro;</li> <li>• Conoscenza del mercato del lavoro;</li> <li>• Consulenza orientativa (supporto individuale nella scelta del percorso più adatto);</li> <li>• Valutazioni delle proprie aspirazioni;</li> <li>• Supporto alla transizione (consigli per trovare lavoro, redigere il curriculum vitae);</li> <li>• Sviluppo delle competenze (attività di supporto per la crescita personale e professionale);</li> <li>• Valutazione del percorso (raggiungimento degli obiettivi e adattamento del percorso alla propria evoluzione).</li> </ul>

Menaggio, 11/06/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

  
Luca Sanna

FIRMA DOCENTE

