

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

ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	4R
MATERIA	Laboratorio di Cucina
DOCENTE	<u>Alessandro Mirabile</u>

ARGOMENTI SVOLTI

LEZIONI IN AULA:

- Analisi sensoriale e descrittiva degli ingredienti, schede d assaggio, degustazioni a confronto.
- Tipologie di degustazione. Valutazione oggettiva dei piatti, scheda di valutazione, l'analisi edonistica e il ruolo del cuoco. Il meccanismo della percezione del sapore. Il food pairing. Le proprietà aromatiche del vino.
- Ristorazione collettiva. Il catering, le aziende di catering industriale, le scelte dietetiche appropriate, modalità del servizio catering, la cucina satellite, il trasferimento degli alimenti. Esercitazione in laboratorio d'informatica: elaborazione di uno schema descrittivo sulle salse di Careme ed Escoffier.
- Il trasferimento degli alimenti: legume a caldo, legume cotto refrigerato, legume cotto surgelato, legume a freddo. La ristorazione socio sanitaria. La ristorazione scolastica, la ristorazione aziendale, la ristorazione sui mezzi di trasporto.
- Le figure professionali, food & beverage manager, executive chef, chef, chef tecnologo, sous chef, chef de partie, chef rotissier, chef poissonier, chef Entremetier, chef Gard-manger, chef patissier, commis, plongeur. Esperienze di alcuni chef stellati italiani.
- Il modello organizzativo dell'attività di banqueting, il banqueting manager, marketing e vendita, vari tipi di servizio e di menu per i vari tipi di evento.
- La tecnologia in cucina, cottura a bassa temperatura, affumicare gli alimenti a freddo. I software di gestione.
- La figura di Gualtiero Marchesi e la nouvelle cuisine. Il food cost
- esercitazione a consumo.
- Lezione individualizzata di rafforzamento degli apprendimenti di Cucina: Pasta fresca, salse madri.
- Regole per la preparazione propedeutica per competizioni enogastronomiche.
- Webinar Progetto LILT cibo e salute
- Le carni.
- Esercitazione per sperimentazione ricette da presentare al concorso LILT. Lezione individualizzata per potenziare le conoscenze di cucina. Prova certificata per uno studente.
- I Prodotti ittici

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

ATTIVITA' IN LABORATORIO

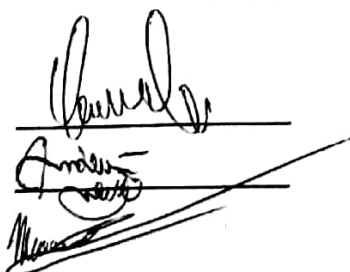
- Panificazione, realizzazione focaccia alta idratazione
- Crocchette, pan di Spagna, Zuccotto fiorentino, pizza in teglia.
- Arancine
- Piadina romagnola, creme caramel
- Tigelle e creme caramel.
- danubio salato, preparazioni preliminari per prossima esercitazione
- Monoporzioni di Sant' Honoré, Danubio dolce
- Orecchiette al pomodoro e cinnamon rolls.
- Elaborazione di ricette da presentare al concorso Lilt.
- Prove di sferificazione in laboratorio di chimica
- lezione individualizzata, risotto alla zucca, tarte Tatin.
- realizzazione di una scheda tecnica di una ricetta. Quiche di verdure e torta montata alle mele.
- Elaborazione schede tecniche di un menu. -Esercitazione di preparazione al concorso LILT
- Preparazione di un risotto ai funghi e panna cotta ai lamponi.
- progetto Mani in Pasta. preparazioni per eventi.

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

- Discussione orientativa in vista del periodo di ASL.
- Discussione guidata sul mondo del lavoro e orientamento fine percorso.
- Esercitazioni di preparazione al concorso lilt
- Esercitazioni preliminari di preparazione al concorso LILT
- Progetto di collaborazione Comune/ ASCLV mensa I.C. Porlezza
- Partecipazione al touristic job Daypresso la sede di Menaggio
- Compilazione del portfolio personale in laboratorio di informatica
- Partecipazione al progetto "Educazione stradale: un impegno per tutti".
- Incontro Confcommercio settore professionale di indirizzo.

Menaggio, 26/05/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI



FIRMA DOCENTE

