

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

ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	1A
MATERIA	Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina
DOCENTE	Alessandro Mirabile

ARGOMENTI SVOLTI

- Conoscenza e accoglienza della classe, lettura e spiegazione del Regolamento d'Istituto. Introduzione generica allo studio della materia.
- Storia della cucina: le varie civiltà e le varie epoche storiche. Gli Egiziani, i Greci, i Romani, il medioevo il Rinascimento, il Seicento, il Settecento. Autori importanti nella letteratura gastronomica.
- Il profilo professionale del cuoco, la formazione del cuoco, la carriera del cuoco, gli sbocchi professionali. La deontologia professionale. La divisa del cuoco. La cura della persona. lo Chef de cuisine. La brigata di cucina.
- Corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.
- discussione guidata sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- Le altre figure professionali e i capi partita, il commis di cucina, le altre figure professionali di supporto alla brigata. il Layout della cucina le aree del reparto cucina.
- Corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro a cura di un esperto esterno
- Interrogazioni: la brigata di cucina, sbocchi professionali, la divisa di cucina.
- Layout della cucina e delle aree di lavoro, percorsi in entrata e in uscita, la cucina, le grandi attrezzature nelle aree di lavoro. Attrezzature dell'area di stoccaggio, stoccaggio dei prodotti glutei free, le apparecchiature del freddo.
- La mise en place, la batteria di cucina, gli utensili di cottura, conduttività termica, i materiali delle pentole professionali.
- La piccola attrezzatura di cucina
- La coltelleria, struttura di un coltello, vari tipi di coltello, strumenti elettrici da taglio, i taglieri. Regole per una mise en place per gli ortaggi. La piccola attrezzatura.
- introduzione ai tagli in cucina, ripasso: i materiali per la cottura in cucina."
- Spiegazione delle attrezzature fisse e mobili, e delle varie dotazioni del servizio con i relativi posti di custodia la piccola e la grande attrezzatura, terminologia tecnica di settore e relativo utilizzo, orientamento all'interno del Laboratorio.
- i principali tagli delle verdure: tagli di primo, secondo e terzo livello.
- i tagli delle patate
- I vari tipi di cottura delle uova
- Le uova: peso, classificazione, tracciabilità, etichettatura, conservazione.
- I vari tipi di cottura delle uova
- Esercitazione in classe sulla comprensione ed elaborazione di una ricetta.
- Esercitazione pratica a consumo
- La pasta fresca di semola con salsa di pomodoro.
- I tagli delle patate. Creme Parmentier, patatine fritte, patate arrosto.
- I cereali.
- I tagli delle patate
- Lezione sulla pasta all'uovo: tagliatelle ai funghi.
- HACCP.
- Esercitazione pratica sulla pasta fresca all'uovo:
- Preparazione di un fondo. Crocchette mozzarelline in carrozza.
- I fondi, i brodi. Fondo di pollame, brodo vegetale, minestrone alla milanese.
- Lasagna alla bolognese. Progetto di collaborazione Comune/ ASCLV mensa I.C. Portofino.
- Le salse: classificazione
- Gnocchi di patate: preparazione e cottura realizzazione di una ricetta. Gnocchi alla sorrentina.

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

-Gnocchi di patate: gnocchi alla sorrentina.

-Correzione verifica

-uda Interdisciplinare: realizzazione di prodotti di panificazione. Preparazioni per un evento.

-Viaggio d'istruzione a Torino

-Cottura del riso, tecniche di panatura. Realizzazione di suppli. Pizzette senza lievito.

-Pasticceria: pan di spagna, crema pasticcera, bagna alla frutta, pasta choux, cioccolato plastico. Realizzazione di una torta.

A

UDA INTERDISCIPLINARE "SICUREZZA E IGIENE NELL'AMBIENTE DI LAVORO"

UDA INTERDISCIPLINARE secondo quadrimestre : Il profumo del Pane. Panini alle noci, panini alle olive. Taglio delle verdure per preparazione di un fondo.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

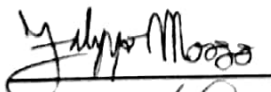
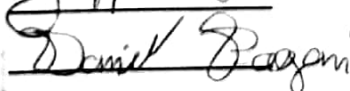
Deontologia professionale. Rispetto delle regole di igiene e sicurezza in cucina

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

viaggio d'istruzione a Torino.

Menaggio, 05/06/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

