

Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	1 R
MATERIA	LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE	CIRILLO MADONNA RITA NEVE

Programma svolto 2022-2023

Il cuoco: un lavoro di squadra

- La carriera di un cuoco;
- Gli sbocchi occupazionali;
- La deontologia professionale;
- La cura della persona;
- La brigata di cucina;

L'ambiente di lavoro

- Il reparto cucina;
- La progettazione della cucina;
- Altre aree obbligatorie;

Gli strumenti di lavoro:

- Le attrezzature dell' area stoccaggio;
- Attrezzature per le preparazioni;
- Strumenti del blocco cottura;
- Macchine presenti nella zona lavaggio;
- La mise en place;
- La batteria di cucina;
- Gli utensili di cottura;
- Il mestolame;
- I taglieri;
- Gli utensili per la preparazione e per la conservazione;
- La coltelleria;
- Piccoli strumenti da taglio;

Norme di igiene e sicurezza sul lavoro:

- Le contaminazioni;
- Comportamenti da adottare per evitare le contaminazioni;
- L' HACCP;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Le malattie professionali;

Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO
Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

La linea di preparazione di ortaggi e frutta:

- Mise en place;
- Fasi di pulizia degli ortaggi;
- Impugnatura del coltello;
- I principali tagli di cucina;

I fondi e le preparazioni aromatiche:

- I fondi bianchi;
- I fondi bruni;
- I brodi;
- Il consommè;
- Le marinate;

Le salse:

- I leganti;
- Le salse madri bianche;
- Le salse derivate bianche;
- Le salse madri brune;
- Le salse emulsionate;

La cottura e la conservazione

- Gli effetti della cottura sugli alimenti;
- La trasmissione del calore;
- I metodi di cottura;

Tecniche di preparazione

- Pasta fresca all' uovo;
- Gli gnocchi;
- I risotti;
- I ravioli;
- La pasta frolla;
- Il pan di spagna;
- La crema pasticcera;
- La salsa al pomodoro;
- La besciamella;
- La pasta choux;

Ortaggi, frutta, erbe aromatiche e spezie:

- La classificazione degli ortaggi
- La conservazione degli ortaggi;
- La classificazione della frutta;
- La conservazione della frutta;
- Le erbe aromatiche;

Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO
Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

- Le spezie;

Le uova:

- Le uova;
- La classificazione;
- La provenienza e la tracciabilità;
- La conservazione delle uova;
- La cottura delle uova;

Libro utilizzato: **Cucinabile innovative**

Agli studenti sono stati forniti materiali multimediali, mappe concettuali, dispense e riassunti per studiare la materia.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
