

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

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	2 R
MATERIA	LAB. CUCINA - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
DOCENTE	DE CICCO LUCA

ARGOMENTI SVOLTI:

ARGOMENTI U.D.A. 1° QUADRIMESTRE:

- La Carne
- Le Carni Bovine
- Carni Alternative
- Le Uova
- Prodotti derivati delle Uova
- I Prodotti Ittici

ARGOMENTI U.D.A. 2° QUADRIMESTRE:

- I Cereali e i Prodotti Derivati
- Cereali e pseudocereali
- La Lavorazione del Chicco
- La Forza delle Farine
- Il Glutine
- Disciplinare Gluten Free
- Gli "amidi" in cucina
- Il Grano, il Mais e il Riso
- Le Farine
- La Pasta Fresca
- La Pasta Secca
- La Cottura della Pasta
- Il Riso
- Le Cotture del Riso
- Il Mais e il suo uso in Cucina
- Le Principali Salse Regionali
- Arte Bianca
- Il Pane, la Pizza e prodotti da forno
- Nozioni di Pasticceria
- Le Salse e le Creme principali in Pasticceria
- La Pasta Frolla
- Il Pan di Spagna
- La Pasta Choux
- La Pasta Briseé
- I Biscotti

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		

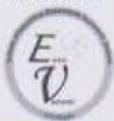
ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO 2° QUADRIMESTRE:

- Risotto allo Scoglio, Sogliole alla Mugnaia e Melanzane a Funghetto.
- Risotto alla Milanese con Ossobuco e Gremolada.
- Fagioli all'uccelletto, Pasta fresca all'Amatriciana, Saltimbocca di maiale alla romana e Patate Duchessa.
- Spezzatino di manzo al vino rosso, Polenta concia, Insalatina di cavolo rosso, mele e noci, Soufflé al cioccolato.
- Le varie cotture delle Uova.
- Arte Bianca: Pasta Brisee e Pasta Sfoglia.
- Spaghetti con cozze e pecorino, Frittura di calamari, Bigné alla crema.
- La Pasta Fresca: Pasta con Semola ed Acqua; Pasta Farina e Uova Intere; Pasta Semola e Tuorlo.
- Simulazione preparazione e servizio di colazione dolce d'hotel con la Classe 1RS
Croissant, Plum Cake, Chiffon Cake, Krapfen, Crostate, Creme per la farcitura.
- Street Food Napoletano: Montanare, Crocchè di patate, Frittatine di Pasta, Arancini.
- Il Lievito Madre
- Focacce con Lievito Madre.
- Pane con Lievito Madre.
- Piadina Romagnola.
- Tiramisù.
- Arte Bianca e Panificati: Panini Napoletani, Taralli Napoletani.
- Evento con "Lycee Le Breda" Grenoble:
Vitello Tonnato, Ravioli di Pasta all'Uovo ripieni di Taleggio con sugo ai Porcini e Tartufo, Focacce e Street Food, Tiramisù.
- Burger buns, Burger patty, Mayonese fatta in casa e Patate al Fritte..
- Lasagna di Pasta Fresca con asparagi e pollo; Arrosto di pancia di Vitello con Piselli alla Francese.
- Ribs di maiale al forno, Salsa Ketchup, Salsa Barbecue e Patate al Forno.
- Soufflé al cioccolato con crema al pistacchio; Krapfen; Pasta Frolla al Caffè; Crema Pasticcera.
- La Biga.
- Focaccia Pugliese, Focaccia Genovese, Focaccia di Semola.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

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

Menaggio, 3/6/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

Barbara Nola
Loris Corru

FIRMA DOCENTE

De Luca