



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

*"D. Modugno-S. De Lilla"*

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677

Codice Meccanografico: BAIS07300N- Codice Fiscale: 93469320720

e-mail: [BAIS07300N@istruzione.it](mailto:BAIS07300N@istruzione.it) PEC: [BAIS07300N@pec.istruzione.it](mailto:BAIS07300N@pec.istruzione.it) Sito web: [www.modugnodelilla.edu.it](http://www.modugnodelilla.edu.it)

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ - Codice IPA: lissidi

## **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE**

### **CUCINA**

SVOLTA NELLA CLASSE 1<sup>a</sup> A NELL'A.S. 2019-2020

#### **Argomenti teorici trattati in presenza:**

- La divisa di cucina. La brigata di cucina;
- L'igiene della persona, l'igiene dell'ambiente, l'igiene delle attrezzature e l'igiene degli alimenti;
- Il piano di autocontrollo H.A.C.C.P.;
- L'etica professionale;
- Il laboratorio di cucina, le aree e fasi di lavoro;
- Le apparecchiature riscaldanti, meccaniche e produttrici di freddo;
- Le macchine per la pulizia e per la conservazione; gli strumenti di misura;
- La piccola e la grande attrezzatura di cucina;
- I materiali usati nella batteria di cucina;
- Prevenzione, sicurezza e primo soccorso;
- L'organizzazione e la mise en place in cucina;
- I principali metodi di cottura;
- La classificazione delle minestre brodose;

### **Argomenti pratici trattati in presenza:**

- Utilizzo della coltelleria, taglio delle verdure: mirepoix, brunoise julienne, prezzemolo tritato, mazzetto aromatico;
- Taglio delle patate: naturali, castello, mascotte, ponte nuovo, fiammifero, fritte, goffrate, parigina, nocciola, al forno, chips;
- Zuppa di verdure, passato di verdure con crostini, minestrone alla genovese, minestrone alla milanese;
- Patate duchessa, purea di patate, patate al forno, gnocchi di patate burro e salvia;
- Focaccia alla barese.

### **Argomenti teorici trattati con la didattica a distanza:**

- Cuocere e conservare gli alimenti, la cottura degli alimenti;
- La conservazione degli alimenti;
- I cereali, una spiga di sapore e di energia; ● Lavorazioni di base con i cereali.
- I cereali un tavola.