



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
Divisione Generale per interventi di natura di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

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 PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it Sito web: www.modugnodelilla.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ - Codice IPA: iissidl

PROGRAMMAZIONE FINALE DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SETTORE CUCINA

SVOLTA NELLA CLASSE 4^a AE NELL'A.S. 2019-2020

Argomenti teorici svolti in aula:

- L'etica professionale;
- L'igiene della persona, l'igiene dell'ambiente, l'igiene dei prodotti alimentari;
- Le uova: generalità, caratteristiche merceologiche e gastronomiche;
- La classificazione delle salse e dei fondi;
- Le carni da macello: l'allevamento, l'alimentazione, la macellazione, i tagli del bovino e il loro uso in cucina;
- La pasticceria commerciale e da ristorazione;
- Il mercato ristorativo, le classi ristorative: la ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale;
- La ristorazione commerciale: i luoghi della ristorazione commerciale, le principali forme di ristorazione veloce, la ristorazione alberghiera, la ristorazione viaggiante;
- La ristorazione collettiva: la ristorazione aziendale, in comunità, scolastica e universitaria, ospedaliera, assistenziale;
- Il contratto di franchising;
- Il food cost: i vari tipi di costo, il prezzo di vendita;
- I prodotti alimentari: generalità, la classificazione di gamma;
- Le risorse umane. Il servizio e le imprese di servizi;

- Le risorse umane: il food & beverage manager, il banqueting manager, l'executive chef, il coordinatore dei centri di produzione pasti;
- Le risorse umane: organizzazione e programmazione del lavoro;
- L'approvvigionamento, gli spazi del magazzino, lo staff dell'economato, i canali d'acquisto, la selezione dei fornitori, la fase di stoccaggio, la gestione delle scorte, la modulistica e software;
- Le tipicità orticole pugliesi, la stagionalità;
- Le tipicità frutticole pugliesi, la stagionalità;
- L'utilizzo dei fiori in cucina;
- L'utilizzo delle alghe in cucina;
- I funghi in cucina;
- Le erbe e le spezie aromatiche in cucina;
- Il gelato, il sorbetto;
- Il cacao, il cioccolato.

Attività svolta in laboratorio : “ La cucina regionale Pugliese”

- Polpo verace in insalata con pastinaca di San Vito, indivia brasata, cozze gratinate, cozze ripiene alla tarantina;
- Troccoli con sugo di zuppa marinara, zuppa di pesce con crostoni di pane di Altamura;
- Orecchiette con cime di rapa, cozze e pomodorini “fiaschetto”, filetto di orata in guazzetto con olive;
- Zuppetta di funghi “cardoncelli” con “lampascioni” e pomodorini di collina, spiedino al forno di “zampina” del Casale di Bari, “bombette” cistranesi, tocchetti di podolica con funghi cardoncelli, patate “spunta” e lampascioni;
- Minestra di ciceri e tria, parmigiana di melanzane;
- Bocconotto barese e salentino;
- Calzone di cipolla, focaccia alla barese;
- Capunti di grano “arso” con ragù di “brasciole” di cavallo con purea di fave bianche, polpette di pane dorate;
- Tortino di patate con caciocavallo podolico e pomodorino “fiaschetto”; melanzane ripiene;
- Cartellate al vincotto e al miele, calzocelli alle mandorle e alla ricotta, chiacchiere di carnevale;

- Tegame alla barese, sgombro con patate;

Attività svolta in DAD “La Cucina regionale pugliese”

- Panna cotta al latte di mandorla con ciliegie DOP, mostaccioli con confettura di mele cotogne, zeppole di san Giuseppe fritte e al forno
- Faldacchea di turi, dolci di pasta di mandorle;
- Prosciutto di Faeto con “gialletto” brindisino, “sagne n’cannulate” con ragù di agnello;
- “Ncapriata con “cornaretti” fritti, coniglio di masseria in tegame con carciofi “violetti” e patate novelle;
- Panel test, degustazione di oli di oliva e prodotti da forno salati;
- Panel test, degustazione di formaggi tipici pugliesi;
- Sospiri , ciambelline al vin cotto con fichi mandorlati e scagliozze di crema pasticceria con composta di cipolle rosse caramellate.