



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 Strumentali
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



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 DEI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA CLASSE 2 A 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; L'etica professionale;

Le apparecchiature riscaldanti, meccaniche e produttrici di freddo;

Le caratteristiche dei cereali più usati in cucina; La piccola e la grande attrezzatura di cucina; I materiali usati nella batteria di cucina;

L'organizzazione della postazione di lavoro e la mise en place in cucina; Le caratteristiche merceologiche delle uova. La conservazione e la verifica della freschezza; Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche del latte; Le caratteristiche merceologiche e la classificazione del riso; Il reparto pasticceria, le diverse realtà e le relative attrezzature, il dolce in albergo e nella ristorazione;

Argomenti pratici trattati in presenza e con DaD

Uova a la coque, bazzotte, sode, in camicia, omelette, frittata, strapazzate, fritte, al bacon e in cocotte; Lasagna all'emiliana, tagliatelle alla bolognese, pasta fresca all'uovo, salsa bolognese, salsa besciamella;

Troccoli con vongole veraci, capunti con funghi e pomodorini, cavatelli con fagioli e cozze, orecchiette alla crudaiola; Risotto primavera, zuppa di riso e filetto, riso pilaf con gamberi e zucchine, fondo bianco comune, fondo bianco di vitello. Pasta sfoglia: torta millefoglie, assortimento di mignon alla crema pasticceria, sfogliatine al formaggio, all'acciuga e al pomodoro; Plumcake, croissant, brioche, e krapfen.

Scaloppine ai funghi; suprema di pollo alla milanese. Orata al forno con olive. Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei bovini, i principali tagli, la tracciabilità, la frollatura, le frattaglie;

I prodotti ittici (pesci, crostacei e molluschi): conservazione, verifica della freschezza, l'allevamento.