



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
Scuolastica 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 (FSF-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.modugnodequilla.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ - Codice IPA: iissidl

PROGRAMMAZIONE FINALE DI

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE

CUCINA

SVOLTA NELLA CLASSE 3^a AE NELL'A.S. 2019-2020

Argomenti teorici svolti in aula:

- L'igiene del personale, l'igiene dell'ambiente e l'igiene delle attrezzature. L'etica professionale;
- Le apparecchiature riscaldanti, meccaniche e produttrici di freddo;
- La piccola e la grande attrezzatura di cucina;
- Il laboratorio di cucina: le aree e fasi di lavoro, i requisiti strutturali dei locali;
- L'organizzazione e la programmazione del lavoro in cucina;
- Le nuove tecniche di cottura: a bassa densità di calore, sottovuoto, con piastre a induzione;
- Le nuove tecniche di conservazione: il sottovuoto, il confezionamento in atmosfera modificata, l'abbattitore rapido di temperatura, il metodo cook&chill;
- I dispositivi di protezione individuale;
- Le gamme alimentari;
- La scheda tecnica di produzione;
- Il menù: la storia, il significato, il numero e l'ordine delle portate, le occasioni di consumo; le regole nella pianificazione del menu, la composizione gastronomica; le regole nutrizionali e sensoriali, il legame con il territorio, la composizione grafica, il target, i vari tipi di menù;

- 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 catering, il banqueting;
- Il franchising nella ristorazione, la ristorazione gourmet;
- Le caratteristiche merceologiche del latte;
- Le caratteristiche merceologiche delle uova, le indicazioni nutrizionali, la conservazione, la verifica della freschezza;
- La classificazione commerciale degli animali da macello;
- Le carni: generalità, classificazione, allevamento, alimentazione, frollatura, le frattaglie, i tagli del bovino adulto, la conservazione, la refrigerazione;
- La classificazione commerciale dei pesci di mare e di acqua dolce, i molluschi, i crostacei, la verifica della freschezza, la conservazione, l'allevamento;
- Le sostanze grasse;
- Gli stili alimentari: la cucina classica, moderna, etnica, nazionale, internazionale;
- La cucina alternativa: vegetariana, vegana, macrobiotica;
- Le forme di cucina emergenti: fusion, world food, destrutturata, molecolare;
- La dieta equilibrata e il corretto stile di vita, la cucina in presenza di determinate patologie;

Argomenti pratici svolti in laboratorio: “Cucina regionale italiana”

- Agnolotti di brasato con sugo di carne, brasato al barolo, purea di patate, bonet;
- Vola u vent con fonduta, crespelle alla valdostana, ciambelline aostane con zabaione;
- Trofie al pesto, cima alla genovese con insalate, castagnaccio;
- Tortelli di zucca con burro e salvia, ossobuco alla milanese con risotto, torta sbrisolona;
- Torta paradiso, torta alla panna, crostata di frutta fersca, crostata di mele, crostata di marmellata, friandises;

- Costolette di capriolo con mandarini e prugne con polenta, selezione di salumi e formaggi di malga, strudel di pere;
- Zuppa di cozze, vongole e capesante, minestra d'orzo con funghi, baccalà alla vicentina con polenta;
- Prosciutto San Daniele con formaggio Montasio, focaccia al rosmarino, frico di montagna;
- Piadine, tigelle, gnocco fritto, selezione di salumi e squacquerone, passatelli alla romagnola, bollito misto con salsa verde;
- Tartare di manzo chianina con insalata novelle, pappardelle al sugo di lepre, lepre in salmi con funghi trifolati, cantucci;
- Strangozzi alla norcina, salsiccia di cinghiale con lenticchie di Castelluccio, baci perugina;
- Olive e cremeni all'ascolana, vincisgrassi alla maceratese, brodetto all'anconetana;

- **Attività svolta in DAD “La cucina regionale italiana”**

- Zuppa di cozze alla vastese, chitarrine di Campofilone con polpettine di carne, agnello cacio e uova;
- Crostini di pane materano con “nduia” e peperoni cruschi, zuppa fi funghi cardoncelli e ceci neri, cosciotto d'agnello farcito con tortino di lampascioni;
- Fregola ai frutti di mare, porceddu al mirto con pomodoro camone gratinato, formaggi tipici con miele e pane carasau;
- Fritto alla romana, bucatini alla gricia, carbonara, amatriciana, cacio e pepe, saltimbocca alla romana, carciofi alla romana;
- Alici marinate con cipolla rossa di Tropea, maccheroni al ferretto con ragù di carni, pollo ruspante in tegame con patate, funghi e lampascioni;
- Pizze fritte, panzerottini, sartù di riso, coniglio all'ischitana con patate alla fornarina;
- Arte bianca 1 : Seades e zeppole di san Giuseppe
- Arte bianca 2 : Cannoli alla siciliana, cassata alla siciliana e pastiera alla napoletana

- Arte bianca 3 : Amaretti al caffè pugliesi, baci di dama, croccante alle mandorle e frutta martorana.