


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

ANNO SCOLASTICO	2021-2022
CLASSE	1 R
MATERIA	LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE	LO CURCIO SALVATORE

Programma svolto 2021-2022

1. Il cuoco: un lavoro di squadra

- La carriera di un cuoco;
- Gli sbocchi professionali;
- La deontologia professionale;
- La divisa del cuoco;
- La cura della persona;
- La brigata di cucina.

2. L'ambiente di lavoro


- Il reparto cucina;
- La progettazione della cucina;
- Altre aree obbligatorie.

3. Gli strumenti di lavoro:

- Le attrezzature dell'area ricevimento;
- Le attrezzature dell'area stoccaggio;
- Attrezzature per le preparazioni;
- Strumenti del blocco cottura;
- Le attrezzature dell'area distribuzione;
- Le attrezzature dell'arte bianca;
- Macchine presenti nella zona lavaggio;
- Strumenti per lo smaltimento dei rifiuti;
- La mise en place;
- La batteria di cucina;
- Gli utensili di cottura;
- Il mestolame;
- I taglieri;
- Gli utensili per la preparazione e per la conservazione;
- La coltelleria;
- Piccoli strumenti da taglio.

4. Norme di igiene e sicurezza sul lavoro:

- Le contaminazioni;
- Comportamenti da adottare per evitare le contaminazioni;
- Il concetto di tracciabilità e rintracciabilità;
- L'H.A.C.C.P.;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Gli infortuni;
- Le malattie professionali;
- La marcatura C.E.

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		

5. La linea di preparazione di ortaggi e frutta:

- Mise en place;
- Fasi di pulizia degli ortaggi;
- Impugnatura del coltello;
- I principali tagli in cucina.

6. I fondi e le preparazioni aromatiche:

- I fondi bianchi;
- I fondi bruni;
- I brodi;
- Il consommé;
- Le marinate.

7. Le salse:

- I leganti;
- Le salse madri bianche;
- Le salse derivate bianche;
- Le salse madri brune;
- Le salse derivate brune;
- Le salse emulsionate;
- Le salse non emulsionate.

8. La cottura e la conservazione:


- Gli effetti della cottura sugli alimenti;
- La trasmissione del calore;
- I metodi di cottura;
- I primi metodi di conservazione;
- La conservazione con il calore;
- La conservazione con il freddo;
- La conservazione con la sottrazione dell'aria;
- La conservazione con la modificazione dell'aria;
- La conservazione con ingredienti naturali.

9. Tecniche di preparazione:

- Pasta fresca all'uovo;
- Gli gnocchi;
- I risotti;
- I ravioli;
- La pasta frolla;
- Il pan di spagna;
- La crema pasticcera;
- La salsa al pomodoro;
- La besciamella;
- La pasta choux.

10. Ortaggi, frutta, erbe aromatiche e spezie:

- La classificazione degli ortaggi;
- Le caratteristiche nutrizionali degli ortaggi;
- La conservazione degli ortaggi;
- La classificazione della frutta;
- Le caratteristiche nutrizionali della frutta;
- La conservazione della frutta;
- Le erbe aromatiche;
- Le spezie.

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 06 maggio 2022	

11. Le uova:

- Le uova;
- La classificazione;
- La provenienza e la tracciabilità;
- Etichettatura;
- La conservazione delle uova;
- Le uova pastorizzate e gli ovoprodotti;
- La cottura delle uova

Libro utilizzato: **Cucinabile innovative**

Agli studenti sono stati forniti materiali multimediali, mappe concettuali, dispense e riassunti per studiare la materia.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

- Gli sprechi alimentari nel settore ristorativo.

Menaggio, ___07/06/2022_

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

SALVATORE LO CURCIO