


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	2023/2024
CLASSE	3R
MATERIA	Laboratorio di enogastronomia - settore cucina
DOCENTE	Alessandro Mirabile

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA:

Storia della Cucina: preistoria, gli Egiziani, i Greci, i Romani
 La cucina del Medioevo, il Rinascimento, il seicento, il settecento
 Storia della cucina: il Settecento, l'ottocento.
 Dall'Ottocento alla cucina Modena.
 le preparazioni di base della Pasticceria
 Gestione dello stoccaggio, la modulistica.
 Il sistema HACCP nascita ed evoluzione, i 4 aspetti fondamentali.
 Raccolta e gestione della documentazione
 Analisi di una scheda di autocontrollo, HACCP GLUTEN FREE: requisiti per la produzione, strutture e attrezzature, stoccaggio, precauzioni da seguire per evitare contaminazioni
 La sicurezza sul lavoro, il datore di lavoro
 Le misure di protezione
 Definizione di pericolo, rischio e danno,
 Malattie professionali e prevenzione degli infortuni
 Gli ingredienti e le certificazioni. I gruppi degli alimenti, le gamme alimentari,
 La scelta degli ingredienti. Le associazioni di categoria le certificazioni ufficiali.
 Certificazioni ufficiali
 DOP, IGP, STG, Prodotti biologici, PAT, certificazioni Slow Food e Arca del Gusto.
 Il marchio De.Co., i prodotti a chilometro zero.
 Il Banqueting
 Il catering, i soggetti e le caratteristiche del catering. Le aziende di catering industriale.
 Menù per esigenze alimentari particolari: credo religioso. Scelte di etiche appropriate
 Modalità servizio catering, cucina satellite, il trasferimento alimentare, sistema cook chill.
 Finger food, abbinamento cibo vino
 La stesura del menu. Regole grafiche
 Introduzione al food cost.
 Calcolo del food cost reale, food cost percentuale.
 Food cost, prime cost, food cost attuale, food cost del piatto.
 Le basi di pasticceria: la pasta sfoglia.
 La lavorazione dello Zucchero.
 Meringa italiana, paté a bombe

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	Versione 10 aprile 2024	

ARGOMENTI SVOLTI IN LABORATORIO:

esercitazione pratica sulle frolle
Risotto agli asparagi, tiramisù (Meringa italiana, paté a bombe) e panna cotta
Esercitazione pratica: Pizzoccheri e amor polenta
Panificazione: vari tipi di focaccia.
Approfondimento sulla birra: preparazione il laboratorio
Esercitazione in classe: Elaborazione di un scheda tecnica di produzione
Menu piemontese: Agnolotti al sugo d'arrosto, Vitello tonnato. Bicerin, Bonet.
Pici all'aglione, panzanella.
Menu umbro: bruschetta al tartufo, brustengo, schiacciata umbra, brustengolo. pasta alla Norcina, brosega.
panna cotta fragole e Marsala.
Menu sardo: fregola con calamari e piselli in umido, calamari piastrati con fave alla menta, pardulas, seadas, fregola con frutti di mare.
Menù siciliano: pesce spada con peperonata, pasta alla norma, pannelle, cannoli siciliani.
Farfalle asparagi e salsiccia, impasto montato: torta pere e cioccolato.
Preparazioni di monoporzione metodo torta all'italiana: torta chantilly.
Tortino di brisee ai broccoli, risotto agli asparagi, arrosto di maiale con patate, millefoglie ai frutti di bosco.

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
--

Attività orientativa svolta precedente e successivamente ai periodi di A.S.L.

Menaggio, 23/05/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
