


| | | | |
|--|--|------------------|---|
| 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 | 1R |
| MATERIA | LABORATORIO DI CUCINA |
| DOCENTE | PAOLELLA RAFFAELE |

Programma svolto 2023-2024

Il cuoco: essere parte di un team:

- La carriera di un cuoco;
- Gli sbocchi occupazionali;
- La deontologia professionale;
- La cura della persona;
- La brigata di cucina

L'ambiente di lavoro:


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

Gli strumenti di lavoro:

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

Norme di igiene e sicurezza sul lavoro:

- Le contaminazioni;
- Comportamenti da adottare per evitare le contaminazioni;
- L'HACCP;

| | | | |
|--|--|----------------------------|---|
| 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 | |

- **Salute e sicurezza sul lavoro;**
- **Le malattie professionali;**

La linea di preparazione di ortaggi e frutta:

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

I fondi e le preparazioni aromatiche:

- **I fondi bianchi;**
- **I fondi bruni;**
- **I brodi;**
- **Il consommè;**
- **Le marinate;**

Le salse:


- **I leganti;**
- **Le salse madri bianche;**
- **Le salse derivate bianche;**
- **Le salse madri brune;**
- **Le salse emulsionate;**

La cottura e la conservazione:

- **Gli effetti della cottura sugli alimenti;**
- **La trasmissione del calore;**
- **I metodi di cottura;**

Tecniche di preparazione:

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

| | | | |
|--|--|----------------------------|---|
| 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 10 aprile 2024 | |

Ortaggi, frutta, erbe aromatiche e spezie:

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

Le uova:

- La classificazione delle uova;
- La provenienza e la tracciabilità;
- La conservazione delle uova;
- La cottura delle uova;

Libro utilizzato: Cucinabile innovative

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

| |
|---|
| EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI |
|---|

| |
|--------------|
| Non trattato |
|--------------|

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
