



Istituto Istruzione Superiore
Enzo Ferrari
Battipaglia



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc.SAIS029007
Internet: www.iisferrariibattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED


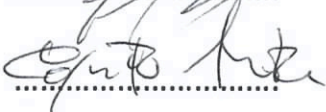

PROGRAMMA SVOLTO 3 A SERALE - ANNO SCOLASTICO 2024/2025 **MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA** **PROF. BRUNO FIORENTINO**

- 1) Storia e tendenza della cucina
 - a) Gli stili di cucina:
 - La cucina classica
 - La cucina creativa
 - La cucina innovativa
 - La cucina alternativa
 - La cucina nazionale
 - Le cucine etniche
- 2) Le aziende della ristorazione
 - b) La ristorazione tradizionale
 - c) La neo-ristorazione
 - d) La ristorazione collettiva
- 3) Il personale
 - a) L'organizzazione del personale
 - b) Gli addetti al reparto di cucina
 - c) Il comportamento e l'etica professionale
- 4) La struttura della cucina
 - a) La struttura del reparto
 - b) Le aree e le fasi di lavoro
- 5) Le attrezzature
 - a) La grande attrezzatura
 - b) La piccola attrezzatura
 - c) La sicurezza e la salubrità degli alimenti
- 6) Le basi di cucina e i fondi
 - a) Le salse di base e le salse derivate
 - b) Le salse emulsionate
- 7) Gli impasti di base e antipasti:
 - a) Classificazione degli impasti
 - b) Preparazione e conservazione
 - c) Gli antipasti: classificazione e servizio
 - d) Le tipologie di antipasti

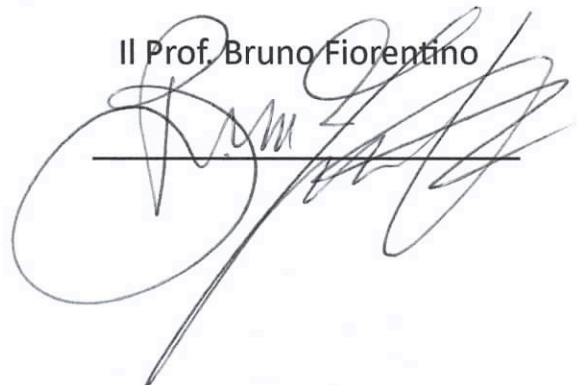
- 8) La cottura e la distribuzione
- a) La cottura
 - b) Il mantenimento
 - c) La sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento
 - d) La presentazione dei piatti al cliente
 - e) Il ripristino del laboratorio
- 9) I primi piatti: le minestre e i primi piatti asciutti
- a) Le tipologie di minestre
 - b) La pasta
 - c) La cottura e il servizio della pasta
 - d) Il riso
 - e) Altri primi piatti asciutti
- 10) La carne
- a) Le caratteristiche e la classificazione della carne e uso in cottura
 - b) La sicurezza e la salubrità: conservazione e cottura
 - c) La carne degli animali da macello
 - d) La carne degli animali da cortile
 - e) La selvaggina
- 11) I piatti di mezzo: il pesce
- a) I prodotti ittici
 - b) I pesci
 - c) I crostacei e i molluschi
 - d) Sicurezza e salubrità: la conservazione
 - e) Uso in cucina
- 12) La pasticceria e l'arte bianca
- a) Il lavoro di pasticceria
 - b) Le regole fondamentali della pasticceria
 - c) Le paste di base
 - d) Le creme
 - e) Le preparazioni complementari
 - f) I dessert: classificazione e diversificazione
 - g) L'arte bianca:
 - La panificazione
 - Il pane
 - Le focacce, pizze, schiacciate e torte salate
 - I dolci da forno,
- 13) Educazione civica:
- a) Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente

Salerno il, 23/05/2023

Gli alunni:


.....

.....

.....

Il Prof. Bruno Fiorentino


.....