



Programma svolto

a. s. 2021/2022

Classe: 1BR

Materia: Laboratorio di cucina

Docente: Bertoglio Clara Maria

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Mod. A La professione del cuoco e le basi dell'enogastronomia

A1 La figura del cuoco, il rispetto delle regole e la divisa

Primo approccio con il laboratorio.

A2 Gli spazi della cucina: la zona di preparazione, la zona di cottura, la zona di pasticceria

La cucina e le attrezzature di cucina ed il loro utilizzo nella fase operativa, Il riordino delle attrezzature.

Mod. B. L'igiene e la sicurezza in laboratorio

B1, B2 L'igiene e la sicurezza in cucina, approccio all'h.a.c.c.p.

B3 I principi della sicurezza in laboratorio con verifica scritta.

L'utilizzo dei coltelli, alcuni tagli delle verdure.

Mod. C Gli ingredienti di origine animale e vegetale ed i principi della gastronomia.

C1, C2 I diversi ingredienti utilizzati per le preparazioni di cucina e la loro origine: ingredienti di origine vegetale e animale, i condimenti e le spezie.

C3 Le preparazioni di pasticceria

C4 I pasti della giornata: colazione, pranzo e cena

La ricetta, la corretta scrittura e la misura degli ingredienti.

Mod. D le tecniche di base e le preparazioni semplici: D1, D2, D3, D4, D5



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238

Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it



Salsa pomodoro, salsa bolognese, salsa all'amatriciana, la salsa besciamelle pane, focaccia in diversi modi, taglio delle verdure e delle patate, la cottura della pasta, pasta all'uovo, fondo bianco, fondo bruno.

Diversi metodi di cottura: bollire, cottura al vapore, spadellare, friggere, trifolare, cuocere in padella, brasare, al forno, alla piastra.

D2 Primi piatti

Penne al ragù, risotto alle verdure, fusilli pasticciati al forno, Crespelle con prosciutto e funghi, farfalle saltate con gamberetti e zucchine, Risotto allo zafferano, gnocchi di semolino alla romana, pennette all'amatriciana, gnocchi di patate con salsa di pomodoro e funghi, maccheroncini con pomodoro e basilico, tagliatelle al burro fuso, pennette ai quattro formaggi.

Piccoli antipasti: pane, focaccia, pizza margherita.

D3 Secondi piatti

Frittata al formaggio, Cotolette pollo alla milanese, scaloppine al vino bianco, scaloppine di tacchino al formaggio, hamburger di manzo alla piastra (la cottura ai ferri), Frittata con zucchine, omelette al formaggio, polpettine di vitello con padella con salsa al prezzemolo, filetti di platessa dorati, saltimbocca alla romana, salumi assortiti.

Preparazioni complementari: panini buns (pane per hamburger), pane tostato (in padella e al forno), baguette, focaccine, cialde di grana.

D4 contorni e vegetali

Insalata mista, patate al vapore (i vari tagli delle patate), patate al forno (i vari tagli delle patate), patate sbianchite e finite in forno o rosolate al burro, patate fritte, patate duchessa, patate Boulangere, crocchette di patate, verdure al forno (i vari tagli delle verdure), verdure al salto (i vari tagli delle verdure), verdure fritte (i vari tagli delle verdure).

D5 Basi di pasticceria e dessert

La crema pasticcera: semplice, chantilly, cioccolato, aromatizzata;

i savoiardi, la pasta sfoglia;

la pasta frolla: biscotti, crostate e tartellette (con frutta, marmellata, crema pasticcera e cioccolato);

il pan di spagna, i bignè e la torta margherita.

Si sono svolte all'interno della programmazione le seguenti

U.D.A.: ATTENTI, PULITI e ORDINATI

IL NOSTRO ISTITUTO