



Programma svolto

a. s. 2021/2022

Classe: 2 AR

Materia: Laboratorio di cucina

Docente: FUSCO CRISTIAN

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

Elenco dei contenuti

Mod. E La professione del cuoco e la figura del cuoco moderno.

E1 La deontologia professionale, il rispetto delle regole e la divisa. Primo approccio con il laboratorio.

E2 La brigata di cucina.

E3 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. F L'igiene e la sicurezza in laboratorio (sul lavoro).

F1 L'igiene e la sicurezza in cucina, approccio all'h.a.c.c.p.

F2 I principi della sicurezza in laboratorio con verifica scritta. L'utilizzo dei coltelli, alcuni tagli delle verdure.

Mod. G Gli ingredienti freschi e conservati.

G1, G2 I diversi ingredienti utilizzati per le preparazioni di cucina e la loro origine: ingredienti di origine vegetale e animale, i condimenti e le spezie.

G3 Le preparazioni di pasticceria e gli ingredienti.

G4 Le diverse tipologie di menù. I diversi I pasti della giornata: colazione, pranzo e cena. La ricetta, la corretta scrittura e la misura degli ingredienti.

G5 Alcuni prodotti tipici italiani e piatti della nostra cucina.

Mod. H 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



OPERATIVITÀ

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

Mise en place, operatività, pulizia e riordino dei laboratori.

Preparazione di menù per pranzo e cena e colazione con diversi piatti:

- ☐ H1 L'operatività ed il lavoro per partite
- ☐ H2 La preparazione degli alimenti per le diverse cotture
- ☐ H3 La preparazione degli antipasti semplici
- ☐ H4 La preparazione di alcuni primi piatti della cucina italiana
- ☐ H5 La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce, uova e contorni
- ☐ H6 la preparazione di dessert semplici.

I menù preparati in laboratorio

1. Spaghetti con pomodoro e basilico, pennette al ragù bolognese, scaloppine al limone, patate al forno, dessert crostatine alla crema pasticceria. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
2. Risotto agli asparagi e speck, petti di pollo alla milanese, carote Vichy, insalata mista, torta mimosa. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
3. Quiche lorraine, gnocchi verdi alla sorrentina, Arista di maiale al forno con verdure grigliate, bignè alla crema chantilly. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
4. Crespelle con ricotta e spinaci, bocconcini primavera, purè di patate e torta millefoglie. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
5. Gnocchi di semolino alla romana, gnocchi di semolino alla fiorentina, scaloppine alla valdostana, involtini di fagiolini, tronchetto di Natale. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
6. Arancini e crocchette di riso ai funghi alla milanese, messicani di vitello con verdure (involtoni), patate saltate e torta moka. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
7. Ravioli di ricotta al pomodoro e al burro e salvia, roast beef all'inglese con salsa verde, patate fondenti, cavolfiori gratinati e torta margherita. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
8. Risotto alla milanese e funghi, risotto primavera, hamburger di manzo alla piastra e hamburger di verdure al forno, patate mascotte, zucchine trifolate, torta al cioccolato e nocciole. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
9. Lasagnette gratinate all'emiliana (besciamella, salsa ragù, pasta all'uovo), Pollo al limone e alla diavola (cottura al forno), Patate sbianchite e rosolate in forno, bavarese alla vaniglia. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
10. Fagottini di crespelle alle verdure con erba cipollina, filetti di pesce alla mugnaia, cavolfiore gratinato, patate lionesi, tortino ai frutti di bosco. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
11. Crema saint-germain, abbagchio, carciofi gratinati al forno, patate mascotte sbianchite e finite al forno, fagottini di mele con pasta strudel.
12. Pasta all'amatriciana, scaloppine al vino bianco, carote vichy e patate cocotte: tornire, glassare, sbianchire, rosolare; chiacchiere di carnevale: friggere.
13. Pennette allo scoglio, orata sfilettata in crosta di patate con verdure julienne, Dessert: la torta sacher. I pesci ed i crostacei in cucina, il fumetto di pesce, le salse a base di pesce, come pulire e sfilettare le orate, la concassè di pomodoro.

Si sono svolte all'interno della programmazione le seguenti U.D.A. multidisciplinari: mangiare bene per vivere sani.

IL NOSTRO ISTITUTO