



Programma svolto 2021/2022

Classe: 3Be

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Micocci Giuseppe

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

Elenco dei contenuti

MODULO A

L'igiene e la sicurezza sul lavoro

Il sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare

Il sistema di H.A.C.C.P.

L'applicazione delle regole di autocontrollo nella produzione dei pasti

La prevenzione antinfortunistica

La prevenzione e la salvaguardia della salute

Le norme di primo soccorso

MODULO B

Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina

Gli ingredienti di origine vegetale

Gli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana

Le farine e gli usi di cucina

Gli ingredienti di origine animale

Le caratteristiche delle carni bianche e rosse ed della selvaggina

I prodotti ittici italiani

Gli ingredienti di pasticceria

La pasticceria tradizionale

MODULO C

Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio

Le regole di compilazione del menu

La denominazione d'origine dei prodotti alimentari

I piatti della cucina italiana

MODULO D

Il laboratorio: le tecniche di base e le preparazione di piatti semplici

L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia

La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture

La preparazione degli antipasti tipici italiani

Preparazione di primi piatti della cucina italiana

La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana

La preparazione di vegetali e contorni

Le preparazione di dessert semplici e composti

MODULO E

La gestione economica della cucina

I principali costi del settore cucina

Gli acquisti del settore cucina

La modulistica del settore cucina

Ricerche delle regione d'Italia

Cremona,13Giugno 2020

Docente: prof. Micocci Giuseppe