

**Classe 2^H**  
**Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina**

**Programma da svolto - anno scolastico 2024-2025**

Docente: Melis Daniele

18 ore settimanali tra cui 4 in compresenza con il docente di Sala e vendita, 1 ora di teoria di cucina e 2 ore in compresenza con il docente di scienza degli alimenti.

Testo in adozione. Titolo e sottotitolo: Chef con Masterlab 1°biennio\_ Istituti Professionali indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – libro digitale – Didattica Digitale Integrata Plus - Codice volume: 9788800363617 Autore: Gianni Frangini (1°anno di adozione 2024\_25)

Editore: LE MONNIER Scuola Prezzo: € 28,80

RIPASSO in classe e laboratorio (programma svolto il 1° anno scolastico)

Unità 1 - La ristorazione e il reparto di cucina

01 U.d.A. – Le aziende della ristorazione;

02 U.d.A. – Il reparto cucina e le attrezzature;

03 U.d.A. – I professionisti di cucina;

04 U.d.A. – I rapporti tra i reparti;

- - - - -

RIPASSO in classe e laboratorio (programma svolto il 1° anno scolastico)

Unità 2 - Sicurezza e igiene in cucina

01 U.d.A. – La sicurezza sul lavoro;

02 U.d.A. – La sicurezza e l'igiene alimentare;

- - - - -

RIPASSO in classe e laboratorio (programma svolto il 1° anno scolastico)

Unità 3 L'offerta ristorativa

01 U.d.A. – Gli stili di cucina;

02 U.d.A. – Il menu;

03 U.d.A. – Gli alimenti di base;

- - - - -

RIPASSO in classe e laboratorio (programma svolto il 1° anno scolastico)

Unità 4 – Il lavoro di cucina

01 U.d.A. – Le lavorazioni preliminari;

02 U.d.A. – La cottura, il mantenimento e il servizio;

- - - - -

RIPASSO in classe e laboratorio (programma svolto il 1° anno scolastico)

Unità 5 – Le basi di cucina

01 U.d.A. – Gli impasti di base;

02 U.d.A. – Le preparazioni di base;

03 U.d.A. – Le salse (solo nozioni di base);

- - - - -

Unità 6 – Antipasti e primi piatti

01 U.d.A. – Gli antipasti;

02 U.d.A. – Le minestre (solo nozioni di base);

03 U.d.A. – I primi piatti asciutti;

- - - - -

Unità 7 – I piatti di mezzi

01 U.d.A. – Le uova (solo nozioni di base);

02 U.d.A. – I prodotti ittici (solo nozioni di base);

- - - - -

Unità 8 – Le carni (unità didattica non svolta)

01 U.d.A. – Le caratteristiche delle carni (argomento non trattato);

02 U.d.A. – I tipi di carni e l'uso in cucina (argomento non trattato);

- - - - -

Unità 9 – I vegetali

01 U.d.A. – Gli ortaggi (solo nozioni di base);

02 U.d.A. – I contorni a base di ortaggi e funghi (solo nozioni di base);

- - - - -

Unità 10 – La pasticceria e l'arte bianca

01 U.d.A. – Le basi della pasticceria (solo nozioni di base);

02 U.d.A. – I dessert (solo nozioni di base);

03 U.d.A. – L'arte bianca (settore pizzeria);

- - - - -

Modulo di Educazione Civica:

Materia	Argomenti da trattare	Ore svolte
<i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina</i>	Agenda 2030 (obiettivi che prendono in considerazione le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: economica, sociale ed ecologica, riprendendo in particolar modo i temi del settore enogastronomico collegati a questo piano d'azione) ed educazione ambientale.	7

Arbus, 30 maggio 2025

Il docente  
Daniele Melis

\_\_\_\_\_

Gli alunni

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_