

Programmazione Laboratori dei servizi enogastronomici, settore cucina.

Classe 2I

A.S 2024/25

Docente: Walter Osvaldo Meloni

Recupero prerequisiti:

La Brigata:

Il personale, i compiti e le mansioni;

Le partite, la loro suddivisione e i compiti specifici;

La brigata grande, media e piccola.

Gli ambienti della cucina:

Il magazzino;

La zona fredda;

La zona calda;

Le attrezzature

Le attrezzature di cottura e le differenze di installazione.

Le caratteristiche strutturali degli ambienti in cucina.

La sicurezza sul lavoro e le regole di comportamento.

La sicurezza in laboratorio

Le buone prassi igieniche di produzione.

I metodi di conservazione:

Le contaminazioni e la proliferazione batterica.

I metodi fisici,

I metodi chimici

I metodi fisico-chimici.

Le tecniche di cottura:

I metodi di trasmissione del calore.

La concentrazione e l'espansione.

I diversi metodi di cottura.

Le nuove tecniche di cottura.

Gli alimenti

Le caratteristiche degli alimenti

La classificazione degli alimenti

Le gamme

I cereali.

Il grano

Il riso

Il glutine.

La mise en place di base e del giorno, i tagli dei vegetali

La pasta fresca, la pasta fresca all'uovo, le paste ripiene, i primi piatti gratinati.

Le diverse cotture del riso, i risotti.

Gli gnocchi.

Focacce, grissini e lievitati.

I fondi: di carne, fumetto, bisque e vegetale.

Le salse madri e derivate.

Lavorazione e metodi di cottura della carne.

Lavorazione del pesce e metodi di cottura del pesce.

Gli impasti base di pasticceria,

Crema, ganache, coulis.

Dessert al cucchiaio.

Utilizzo del pacojet e gelato.

Gli alunni

Il docente

Data