

Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina

Programma svolto - anno scolastico 2025-2026

Docente: Melis Daniele

7 ore settimanali tra cui 5 in compresenza con il docente di Sala e vendita 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: 978 88 00 36361-7 Autore: Gianni Frangini
Editore: LE MONNIER Scuola Prezzo: € 28,80

Unità 1 - La ristorazione e il reparto di cucina (ripasso)

- 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;

— — — — —

Unità 2 - Sicurezza e igiene in cucina (ripasso)

- 01 U.d.A. – La sicurezza sul lavoro;
- 02 U.d.A. – La sicurezza e l'igiene alimentare (marcia in avanti);

— — — — —

Unità 3 L'offerta ristorativa (ripasso)

- 01 U.d.A. – Gli stili di cucina;
- 02 U.d.A. – Il menu;
- 03 U.d.A. – Gli alimenti di base;

— — — — —

Unità 4 – Il lavoro di cucina (ripasso)

- 01 U.d.A. – Le lavorazioni preliminari;
- 02 U.d.A. – La cottura, il mantenimento e il servizio;

— — — — —

Unità 5 – Le basi di cucina (ripasso)

- 01 U.d.A. – Gli impasti di base;
- 02 U.d.A. – Le preparazioni di base;
- 03 U.d.A. – Le salse;

— — — — —

Unità 6 – Antipasti e primi piatti

- 01 U.d.A. – Gli antipasti;
- 02 U.d.A. – Le minestre;
- 03 U.d.A. – I primi piatti asciutti;

— — — — —

Unità 7 – I piatti di mezzi

- 01 U.d.A. – Le uova;
- 02 U.d.A. – I prodotti ittici;

— — — — —

Unità 8 – Le carni

01 U.d.A. – Le caratteristiche delle carni;

02 U.d.A. – I tipi di carni e l'uso in cucina;

– – – – –

Unità 9 – I vegetali

01 U.d.A. – Gli ortaggi;

02 U.d.A. – I contorni a base di ortaggi e funghi;

– – – – –

Unità 10 – La pasticceria e l'arte bianca

01 U.d.A. – Le basi della pasticceria;

03 U.d.A. – L'arte bianca;

“Le Unità Didattiche sopra indicate non sono state affrontate esclusivamente dal punto di vista teorico, ma sono state concretamente sviluppate e applicate nell'attività pratica di laboratorio di cucina attraverso esercitazioni operative, simulazioni professionali e attività tecnico-pratiche finalizzate all'acquisizione e al consolidamento delle competenze di settore. Durante le attività laboratoriali è stata posta particolare attenzione all'organizzazione delle postazioni di lavoro, alla corretta gestione della mise en place e all'applicazione del principio della *marcia in avanti*, quale metodologia operativa fondamentale per garantire ordine, razionalità e prevenzione delle contaminazioni crociate. Le esercitazioni hanno inoltre previsto l'applicazione sistematica delle procedure HACCP, il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare, delle corrette prassi operative e delle disposizioni inerenti la sicurezza sul lavoro, promuovendo comportamenti professionali improntati a responsabilità, autonomia operativa e consapevolezza dei rischi presenti nell'ambiente di cucina. Tale approccio ha favorito un costante collegamento tra conoscenze teoriche, pratica laboratoriale e reale contesto professionale.”

Modulo di Educazione Civica:

Materia	Argomenti trattati	Ore svolte
<i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina</i>	Uguaglianza di genere; La parità di genere nel mondo del lavoro.	7

"Per la disciplina Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina, sono state regolarmente svolte le ore previste nell'ambito dell'Unità di Apprendimento interdisciplinare *“Benvenuti in laboratorio”*, attraverso attività teorico-pratiche finalizzate all'acquisizione di competenze professionali, con particolare riferimento alle norme HACCP, alla sicurezza nei luoghi di lavoro, all'organizzazione degli spazi laboratoriali e alla corretta gestione operativa del contesto professionale."

Arbus, 27/05/2026

Alunni:

Il docente
Daniele Melis
