



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Ruggero Bonghi”
Via IV Novembre
LUCERA (FG)



Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina

CLASSE 1 sez. A

a.s. 2016 - 2017

Prof. ssa Anna Maria Saldarella

Modulo 1

LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO

Lavorare in cucina

- Le qualità di un buon cuoco
- Gli sbocchi professionali
- La carriera di un cuoco
- La brigata di cucina

Igiene e sicurezza

- L'igiene negli ambienti di lavoro
- L'igiene personale
- L'igiene degli alimenti
- Il piano di autocontrollo
- La sicurezza dei laboratori
- Cenni di primo soccorso
- La divisa professionale

Modulo 2

GLI AMBIENTI E LE ATTREZZATURE DI CUCINA

L'organizzazione della cucina

- Gli ambienti della cucina
- Impianti, macchine ed utensili

Impianti e macchinari

- Impianti di aspirazioni
- Macchine per la preparazione
- Macchine per la cottura
- Macchine per la pulizia
- Macchine per la conservazione
- Strumenti di misura e accessori

Piccola attrezzatura di cucina

- Gli utensili
- La coltelleria
- I recipienti e la batteria professionale

Modulo 3

CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI

I menu

La cottura degli alimenti

- Perché cuocere?
- Come si scaldano gli alimenti
- I metodi di cottura

La conservazione degli alimenti

- Perché si conservano gli alimenti?
- Conservare con il calore
- Conservare con il freddo
- Conservare eliminando l'acqua
- Conservare eliminando l'ossigeno
- Conservare con gli additivi chimici
- Conservare con le radiazioni ionizzanti
- Conservare con i metodi microbiologici
- Conservare con metodi misti

Modulo 4

LA VERDURA E LA FRUTTA

- Tagliare ortaggi e frutta
- Tagli a forma di parallelepipedo
- Tagli a forma di dado
- Tagli a forma ovale
- Tagli a forma tondeggianti
- Altri tipi di tagli
- Tagli di base

Lucere 12/06/2017

ALUNNI

Raffaello Bianco
Emilio Alessio
Lazzarini Rebecca

IL DOCENTE

Don Maria Sebaste