



**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. B**

**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**

#### **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 13/06/2012*

#### **ALUNNI**

*Lombardi Esmeralda  
Tempesta Giuseppe  
Somueli Pato*

#### **IL DOCENTE**

*Anna Maria Sestrelli*