



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ'E DELLA
RICERCA CONVITTO NAZIONALE STATALE "Ruggero Bonghi"**

con annesse scuole elementari, medie e I.P.S.S.A.R.

Via IV novembre, 38 - 71036 - LUCERA (FG)

**PROGRAMMA
di LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE: CUCINA**

CLASSE: Prima

SEZ: F

Docente: Dimauro Fabio

ANNO SCOLASTICO

2016 / 2017

Programma teorico svolto

± Saro' Chef (Giunti T.V.P. Editori)

Percorso 1: Professione chef

Unità 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 nei laboratori
- Cenni di primo soccorso
- La divisa professionale

Unità 2: Gli ambienti e le attrezzature di cucina

L'organizzazione della cucina

- Gli ambienti della cucina
- Impianti, macchine e utensili

Impianti e macchinari

- Impianti di aspirazione
- 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

Percorso n 2: Gli alimenti e le lavorazioni di base

Unità 2: Cuocere gli alimenti

La cottura degli alimenti

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

Unità 3: I cereali

Lavorazione di base con i cereali

- Lavorare pasta per pizza
- Lavorare la pasta fresca all'uovo

I cereali a tavola

- Cuocere la pasta e il riso
- I primi piatti brodosi (minestre chiare-minestre legate- zuppe e minestroni)

Unità 4: La verdura e la frutta

Gli ortaggi in cucina

- Tanti tipi di ortaggi
- Ortaggi da bulbo
- Ortaggi da fiore
- Ortaggi da foglia
- Ortaggi da radice
- Ortaggi da seme o legume

- Ortaggi da germogli
- Ortaggi da fusto
- Ortaggi da tubero

La frutta in cucina

- Tanti tipi di frutta
- Agrumi
- Frutta da bacche
- Frutta con il nocciolo
- Frutta con semi
- Frutta tropicale
- Frutta da noci
- Frutta in semi

Programma pratico svolto in laboratorio di cucina

- **Preparazione della mise en place e della propria postazione di lavoro**
- **Lavorazione di base per gli ortaggi**
(Usare il trinciante, lo spelucchino e il pelapatate;
pulire aglio e cipolla, sbucciare il pomodoro ecc..)
- **I tagli base di : ortaggi e frutta**
(Hacker, julienne, filangèr, chiffonade , ad anelli, mascotte, paesana
forma di parallelepipedo, di dado, ovale, tondeggiante ecc...)
- **Gli impasti di base di cucina**
Impasto molle con il metodo diretto: pizzette.
Impasto con farina di grano tenero e uova: tagliatelle
- **Le salse e fondi madri**
Il fondo magro, fondo bianco comune.
Gli elementi addensanti (roux bianco, biondo e bruno)
Salsa di pomodoro, salsa amatriciana.
- **La cottura**
Cuocere la pasta
Cuocere il riso

- **Impasti base di pasticceria**

Impasto per bignè

Crema pasticcera / crema al cioccolato / crema chantilly

Pasta frolla.

RICETTE/ PREPARAZIONI / PIATTI SVOLTI

- Pizzette con pomodoro e mozzarella
- Zuppa di verdura/ Minestrone/Passato di verdura
- Crema parmantier con pancetta e crostini
- Pasta al pomodoro e basilico / amatriciana
- Tagliatelle in salsa di pomodoro
- Risotto al parmigiano/zafferano e funghi

- Pasta frolla (biscotti di frolla)
- Crema pasticcera
- Crema al cioccolato
- Crema chantilly

Firma Alunni

Francesca Pio Seapece

Pinella Menelli

Bomb Francesco

Firma docente

.....

Lucera,/...../.....