



**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 : Seconda

SEZ : G

Docente: Dimauro Fabio

**ANNO SCOLASTICO
2016 / 2017**

PROGRAMMA TEORICO SVOLTO

Unità 2: Struttura e organizzazione della cucina (Ripetizione argomenti del 1^anno)

1. L'ambiente e le attrezzature
2. Il personale
3. L'igiene

Unità 5: Le basi di cucina e le salse

1. Le lavorazioni preliminari

- L'allestimento del posto di lavoro
- Pulizia e lavaggio degli alimenti
- Le operazioni di taglio

2. I fondi di cucina e le altre preparazioni di base

- Principali preparazioni di base
- Preparazioni complementari

3. Le salse

- Salse di base e salse derivate
- Salse emulsionate
- Salse particolari

Unità 6: Impasti di base, antipasti e primi piatti

1. Gli impasti di base

- Classificazione degli impasti di base
- Suggerimenti per la preparazione

2. Gli antipasti

- Classificazione e servizio delle minestre

3. Le minestre

- Classificazione e servizio delle minestre
- Le tipologie delle minestre

4. I primi piatti asciutti

- La pasta
- Il riso
- Altri primi piatti asciutti

Unità 7. I piatti di mezzo: uova e pesce

1. Le uova

- Le uova in cucina
- I piatti a base di uova

2. I prodotti ittici

- I pesci
- Crostacei e molluschi
- Conservazione dei prodotti ittici
- Uso in cucina dei prodotti ittici

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, filangè, chiffonade, ad anelli, mascotte, paesana, a forma di parallelepipedo, di dado, ovale, tondeggianti ecc...)
- **Gli impasti di base di cucina**
Impasto molle con il metodo diretto: pizzette.
Impasto con farina di grano tenero e uova: tagliatelle.
Impasto per gnocchi: gnocchi di patate e gnocchi di semolino.
- **Le salse e fondi madri**
Il fondo magro, fondo bianco comune e fumetto di pesce/crostacei.
Gli elementi addensanti (roux bianco, biondo e bruno)
Salsa di pomodoro, salsa bolognese e salsa besciamella.
- **La cottura**
Cuocere la pasta
Cuocere il riso
- **Impasti base di pasticceria**
Il pan di Spagna
Crema pasticcera / crema al cioccolato / crema chantilly
Pasta frolla
Pasta choux

RICETTE/ PREPARAZIONI / PIATTI, Svolti:

- Es. 1: Ripetizione dei tagli,
Differenza tra minestrone, zuppa e passato.
- La cottura del riso: all'inglese- risotto-riso pilaf.
- Es 2: Rigatoni all'amatriciana, scaloppine agli agrumi, zucchine trifolate
- Es 3: Le uova in cucina (uova pochés, uova cocotte, uova al tegamino, uova fritte, uova strapazzate, omelette, frittata)
- Es 4: Maltagliati con ragù di salsiccia, saltimbocca alla Romana, melanzane al forno.
- Es 5: Risotto con gamberi e zucchine, spigola al forno / acqua-pazza.
- Es 6: Lasagne al forno, straccetti di pollo, patate ponte-nuovo
- Es 7: Timballo di maccheroni alla siciliana, scaloppa alla Milanese, patate duchessa
- Es 8: Pasta frolla e pasta choux e le creme
- Es 9: Timballo di maccheroni al ragù bianco, girello di vitello arrosto cordeau bleau, patate parmantier

-
- Torta diplomatica
 - Crostata alle mele
 - Bignè alla crema

Testo: Saro' Chef (Giunti T.V.P. editori)

Firma Alunni

Sacco, Maria Francesca
Faleo, Annaliese
Fulco, Francesca Paola

Firma docente

Phis. H. H.

Lucera, 01/06/2017.