

 Unione Europea Fondo Sociale Europeo Fondo Europeo Sviluppo Regionale	 <i>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca</i>	 ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROFESSIONALE
<i>Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!</i>		

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

C.F. 82000200715 – TEL. 0881/520062 – Fax 0881/520109

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG)

con annesso

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROF. PER I SERV. ALBER. E RISTORAZ.

codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO - I.P. SERVIZI.COMM.

Programma svolto a.s. 2016/2017
Classe 3^a sez. A

- Comp. Alimentazione.
- Conoscenza della classe, presentazione del programma.
- I sistemi di cottura: classificazione, tipologie, uso, modifiche e reazioni.
- Ripetizioni varie.
- Comp. Alimentazione.
- Comp. Alimentazione.
- Ripetizione/divisa di cucina
- Visione film: il sapore del successo.
- Gli antipasti: definizione, tipologie degli antipasti freddi e caldi, classificazione, preparazione.
- I primi piatti: i primi brodosi della cucina regionale italiana, I primi brodosi della cucina classica francese
- Verifica orale di gruppo
- Le minestre legate
- Classificazione dei primi piatti asciutti.
- Le paste fresche, le paste secche, ripiene, gli gnocchi, le crespelle e la polenta
- Esercitazione pratica in laboratorio: focaccia nelle sue varianti, Quiche lorraine, alle verdure, crocchette di fonduta gusti vari, treccia di pan brioche, sistemazione e pulizia postazioni di lavoro.
- Comp. Alimentazione.
- Comp. Alimentazione.
- Menù del 23/11/2016, discussione sull'esercitazione pratica
- Esercitazione pratica in laboratorio menu: mini quiche alle verdure su fonduta al formaggio maltagliati all'ortolana, saltimbocca alla romana con crema di patate, patate al forno e insalatina, tarallini al nero di troia, Preparazioni - cotture e spiegazioni. Servizio in sala. Pulizia e sistemazioni postazioni di lavoro
- Comp. Alim.

- Verifica orale
- Esercitazione pratica in laboratorio: flan di broccoli e fonduta al caprino - crespelle alla valdostana - hamburger di manzo con chips di patate e cipolle - muffins allo zabaione
- Comp. Alimentazione.
- Il menù del 07/12/2016
- Le carni: classificazione della carne bovina, suina, bufalina, ovina, caprina e equina.
- Esercitazione pratica di laboratorio menu: zuppetta di fave e cicorie con crostini di pane spaghetti alla chitarra con funghi e salsiccia - coppa di maialino al forno con patate duchessa e funghi trifolati - Torta al cioccolato. Spiegazioni varie – preparazioni. Finitura - presentazione - servizio in sala. Pulizia e sistemazione postazioni di lavoro.
- Preparazione evento enogastronomico Palazzo Dogana Foggia.
- Esercitazione pratica in laboratorio: bocconcini di maiale con polenta e caponata di verdure risotto radicchio e gorgonzola - tagliata di pollo con spaghetti di verdure - crostata di ricotta.
- Comp. Alimentazione.
- Menu del 11/01/2017
- Comp. Alimentazione.
- La piattaforma per l'alternanza scuola lavoro
- Esercitazione pratica in laboratorio: veli di maialino tricolori - timballo di tagliolini alla siciliana - cotoletta alla palermitana e verdure in tempura - bigné al cioccolato e granella di nocciole. Preparazioni e spiegazioni. Servizio in sala. Pulizia e sistemazioni postazioni di lavoro.
- Verifica orale di gruppo
- Spiegazione menu settimana prossima
- Esercitazione pratica in laboratorio: sformatino di pancotto pugliese e stracciatella - gnocchi di patate alla sorrentina - tagliata di manzo pomodorini rucola e grana - panna cotta ai frutti di bosco e biscottini di pasta frolla. Preparazioni e spiegazioni. Servizio in sala, presentazione e degustazione. Pulizia e sistemazioni postazioni di lavoro
- Comp. Alimentazione.
- Il menu del 01/02/2017
- Le carni bianche in genere.
- Esercitazione pratica di laboratorio: flan di zucchine con fonduta al parmigiano e pomodorini Confit - lasagne bicolore all'emiliana - piccatine all'arancia con patate duchessa - crostata alla crema e ceci. Preparazione e spiegazioni. Servizio in sala, presentazione piatti. Degustazione e pulizia postazioni di lavoro
- Comp. Alimentazione.
- Esercitazione pratica in laboratorio: fagottini di bresaola e robiola su insalatina di campo e crostone al lardo - ravioli ricotta, spinaci e prosciutto con salsa aurora - arrosto di vitello al vino rosso con medaglioni di patate e tortino di broccoli in salsa mornay - cheese cake ai frutti di bosco con biscotto al cioccolato. Preparazioni e spiegazioni varie. Servizio in sala e degustazioni. Pulizia postazioni di lavoro
- Comp. Alimentazione.
- Esercitazione pratica in laboratorio menu: fagottino di porro, salmone e robiola su salsa allo zafferano - maltagliati al nero di seppia con gamberi, zucchine e pomodorini infornati -

calamari ripieni su crema di piselli all'aneto - crostata al cacao con crema al limone.
Spiegazioni e preparazione. Servizio in sala e presentazione dei piatti. Sistemazione e pulizia postazioni di lavoro.

- Comp. Alimentazione.
- Spiegazione del menu del 22/02/2017.
- Esercitazione pratica di laboratorio menu: insalata di mare al profumo d'arancia del Gargano - maltagliati fagioli, calamaretti e peperoni - turbante di rombo su fiore di patata - tortino dal cuore caldo con mousse di pasticceria agli agrumi. Preparazioni e spiegazioni. Presentazione piatti e pulizia postazioni di lavoro.
- Comp. Alimentazione.
- Il menu del 01/03/2017.
- Esercitazione pratica in laboratorio: polipetti alla luciana su crostone di pane di Altamura scialatielli rossi, pesto di cime di rapa calamaretti e gamberi - cartoccio di baccalà con patate al prezzemolo e broccoletti ripassati - zeppole di San Giuseppe. Spiegazioni e preparazioni. Presentazione piatti e servizio in sala. Sistemazione e pulizia postazioni di lavoro.
- Comp. Alimentazione.
- Le Carni: Caratteristiche nutritive, conservazione, digeribilità. I salumi
- Esercitazione pratica in laboratorio: pan brioche farcito - crema di fave di carpino con calamaretti al limone e riccioli di cipolle - tiella barese filetto di spigola in crosta di patate e zucchine con ventagli di carciofi - sospiri delle sposa. Spiegazioni varie e preparazioni. Servizio in sala e presentazione piatti. Sistemazione e pulizia postazioni di lavoro
- Comp. Alimentazione.
- I pesci: tipologie, caratteristiche.
- Esercitazione pratica in laboratorio: burger di tonno rosso, zenzero e arancia con misticanza - paccheri farciti con ricotta gamberi e carciofi su salsa allo zafferano - filetto di orata in crosta di mandorle, pistacchi e pinoli con spinacini saltati e tortino di verdure - bavarese alla fragola. Spiegazioni e preparazioni varie. Presentazioni varie e servizio in sala. Pulizia e sistemazioni postazioni di lavoro
- I pesci: cotture ed utilizzo.
- Esercitazione pratica in laboratorio: carpaccio di polpo con scampo al vapore e mousse di patate di montagna - spaghetti alle cozze su pesto di rucola - hamburger di spada con insalatina di campo al profumo di limone - cannoli alla siciliana.
- Comp. Alimentazione.
- Il menu del 05/04/2017 spiegazioni e gruppi di lavoro.
- Esercitazione pratica di laboratorio menu: parmigiana di polpo - paccheri con zucca, olive e baccalà - bocconcini di rana pescatrice con patate Anna e abbracci di asparagi e speck - cheesecake alla nutella - pizzette e panzerotti. Preparazioni e spiegazioni. Presentazione e servizio in sala. Pulizia e sistemazioni postazioni di lavoro
- Organizzazione evento del 28/04/2017
- Esercitazione pratica in laboratorio menu: polpo alla griglia con mosto cotto, insalatina di campo e torretta di patate - scialatielli alle cozze con pomodorini canditi e rucola - risotto gamberi e zucchine al profumo di limone - filetto di orata in crosta di pane profumato,

spinacini saltati e medaglioni di patate bruttini di ricotta e cioccolato con crema inglese all'arancia.

- Esercitazione pratica in laboratorio simulazione ristorante alla carta: sapori dell'orto e salsiccia di maiale nero - sedanini con cime di rapa e guanciaie con crema di fagioli - frittata di patate e tortino di patate - rombo di pasta genovese su coulis di fragole
- Comp. Alimentazione.
- I pesci approfondimenti.
- Menu di preparazione all'esame di qualifica e verifica delle competenze
- Comp. Alimentazione.
- Preparazione all'esame di qualifica
- Verifica pratica
- Somministrazione e svolgimento prova di ammissione esame di qualifica 2017.

LUCERA, _____

IL DOCENTE
Prof. Daniele Curci

GLI ALUNNI

Anna Laura
Fabrizio Tancig
Roberto Francesco