



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo Sviluppo Regionale



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE IIST.
PROFESSIONALE

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

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 4^a sez. C

- Conoscenza della classe e presentazione del programma.
- Ripasso argomenti 3°anno.
- Evoluzione delle abitudini alimentari.
- Gli stili alimentari.
- Classificazione dei sistemi di ristorazione: La ristorazione di necessità, La ristorazione intermedia, La ristorazione gastronomica.
- Comp. Alimentazione.
- Il catering congressuale, il banqueting.
- Visione film in aula magna: il sapore del successo.
- Il menu: la storia, Classificazione, i momenti del servizio, differenza tra menu e carta, le funzioni del menu. I menu della ristorazione aziendale e sociale, Le altre carte, Regole per la creazione di un menù.
- Comp. Alimentazione.
- Esercitazione pratica in laboratorio: torte salate fagottini di fillo con farce varie crocchette di fonduta gusti vari verdure alla griglia e antipasto vegetariano.
- Assemblea d'istituto.
- La cucina della Valle d'Aosta e del Piemonte.
- Esercitazione pratica la cucina della Valle d'Aosta e del Piemonte: vitello tonnato, risotto alla valdostana, presentazione piatti e sistemazione postazioni di lavoro.
- La dieta mediterranea e gli alimenti che la costituiscono.
- Comp. Alimentazione.
- La cucina della Lombardia e del Veneto.
- Esercitazione pratica in laboratorio la cucina della Lombardia e del Veneto: costoletta alla milanese con purè di patate e insalata mista, maltagliati con radicchio di Treviso e fagioli, sistemazione e pulizia postazioni di lavoro
- Aula magna: progetto.
- La cucina del Friuli Venezia Giulia e del Trentino Alto Adige.
- Esercitazione pratica in laboratorio la cucina del Friuli Venezia Giulia e del Trentino Alto Adige.
- Comp. Alimentazione.
- Assemblea d'istituto.

- Ripetizione.
- La cucina della Liguria e dell'Emilia Romagna.
- Esercitazione pratica in laboratorio la cucina Ligure e Emiliana: il ciuppin, i ravioloni ricotta e spinaci con salsa aurora lo gnocco fritto salumi e formaggi tipici del territorio.
- Assemblea d'istituto.
- La cucina della Toscana e dell'Umbria.
- Esercitazione di pratica in laboratorio Toscana e Umbria: Coniglio in porchetta alla toscana, carciofi alla maggiorana e patate al forno - tagliatelle dolci noci e cacao
- La cucina di Lazio e Marche
- Esercitazione di pratica in laboratorio la cucina di Lazio e Marche: pollo in Potacchio, piatti marchigiani, spaghetti amatriciana, spaghetti caio e pepe.
- La cucina di Abruzzo e Campania.
- Esercitazione pratica di laboratorio la cucina abruzzese: agnello cacio e ova, parrozzo la cucina campana: polpo alla luciana, pizza dolce al cioccolato.
- I marchi di qualità.
- Esercitazione pratica in laboratorio: la cucina di Puglia e Molise.
- Esercitazione pratica in laboratorio: la cucina di Basilicata e Calabria.
- Assemblea d'istituto
- Esercitazione pratica in laboratorio la cucina regionale della Sicilia: cannoli alla siciliana e pasta alla norma. La cucina regionale della Sardegna: papassini di Ittiri e totani ripieni
- Organizzazione della verifica pratica
- Esercitazione pratica in laboratorio: speciale budini salati
- La dieta mediterranea approfondimenti.
- Esercitazione pratica in laboratorio speciale pesce spada: involtini con uvetta e pinoli su letto di spinaci, scialatielli ragù di pesce spada e melanzane, cestino di pesce spada con verdure croccanti e coulis di pomodoro, burger di spada al limone su mistacanza
- L'Italia e l'enogastonomia italiana.
- Esercitazione pratica in laboratorio il buffet degli aperitivi: pizzette, panzerotti, arancini, involtini di melanzane e di zucchine, panini al latte farciti.
- Assemblea d'istituto.
- Esercitazione pratica in laboratorio la dieta mediterranea: menu completo.
- Presentazione piatti, pulizia e sistemazione postazioni di lavoro
- Controllo esercizi, relazione attività pratica.
- Preparazione buffet del 28/04/2017.
- Visione film: chef la ricetta perfetta.

LUCERA, _____

IL DOCENTE
Prof. Daniele Curci

GLI ALUNNI

Lucilla Lucera
Luigi Lucera
Chiara Stea