

 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 5^a sez. C

- Conoscenza della classe e presentazione del programma.
- Ripetizione argomenti del 4° anno.
- Le contaminazioni alimentari, definizioni e classificazione, fattori di rischio.
- HACCP: definizione e norme legislative, le fasi, il piano di autocontrollo. I rischi nelle lavorazioni, regole di buona prassi igienica, l'igiene degli alimenti, Il pacchetto igiene, il manuale di autocontrollo. Scheda di verifica fine modulo.
- Visione film: il sapore del successo.
- Dibattito.
- Verifica orale di gruppo.
- La sicurezza sul posto di lavoro: riferimenti normativi, il rischio incendio e il rischio elettrico, tipi di incendio ed estintori appropriati, la mmc.
- Ripetizione.
- Esercitazione pratica in laboratorio: torte salate gusti vari fagottini di pasta fillo, sistemazione e pulizia postazioni di lavoro.
- Assemblea d'istituto.
- Esercitazione pratica in laboratorio Speciale il Baccalà: cotture sottovuoto e vaso-cottura presentazione piatti, pulizia e sistemazioni postazioni di lavoro.
- I rischi per la salute.
- Esercitazione pratica di laboratorio: Le tartare, Presentazione piatti e sistemazione laboratorio.
- Esercitazione pratica in laboratorio: baccala al thè con sformatino di riso venere in bianco su crema di fave e salsa di grigliato, carnaroli con moscardini, olive e capperi con pesto di basilico.
- Assemblea d'istituto.
- Tutti assenti.

- Esercitazione pratica in laboratorio: millefogli di melanzane, spinacini e baccalà al vapore aromatico su crema di fave e riduzione di arancia - moscardini ai capperi del Gargano su zoccolo di patate e pane al pomodoro.
- Assemblea d'istituto.
- Esercitazione pratica in laboratorio: filetto di maiale bardato con mandaranci e pistacchio, bocconcini di maiale ai frutti di bosco con fragole al lardo e riduzione di aceto balsamico
- Esercitazione pratica di laboratorio: panna cotta ai frutti di bosco, biscottini di pasta frolla montata.
- I prodotti alimentari.
- Esercitazione pratica di laboratorio: uovo nel nido di taglioni ai porcini su parmantier di asparagi - Risotto melanzane, mazzancolle e provola affumicata.
- Classificazione degli alimenti per gamme.
- Esercitazione pratica in laboratorio: astice alla catalana, astice all'arancia, tagliolini all'astice.
- Esercitazione pratica di laboratorio: speciale salmone.
- Esercitazione pratica in laboratorio: cannoli siciliani, zeppole di san Giuseppe.
- Esercitazione pratica in laboratorio: agnello alla scottadito su polenta morbida, verdure croccanti e dressing alle erbe - roastbeef al sale con medaglioni di patate, vialone nano alla ricotta di pecora, pollo al peperoncino e scaglie di fondente.
- I prodotti del settore food.
- Assemblea d'istituto.
- Esercitazione pratica in laboratorio: paccheri farciti con ricotta, carciofi e gamberi, pescatrice al cartoccio con pomodori secchi, capperi e olive, i cartocci.
- Esercitazione pratica di laboratorio menu a tema: "la freschezza"
- Degustazione di tre tipi di vino regionali con piccole prelibatezze.
- L'approvvigionamento delle merci.

LUCERA, _____

IL DOCENTE
Prof. Daniele Curci

GLI ALUNNI

Mariapia Falco
Capozziello Lea
Angela Marzema