

 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. 2017/2018

Classe 1^a sez. F

- Conoscenza della classe.
- Presentazione del programma e della cucina.
- La civiltà della cucina.
- Lo sviluppo della cucina nei secoli.
- La cucina classica.
- La Nouvelle cuisine e le cucine sperimentali.
- La cucina nazionale.
- Le cucine etniche.
- Le cucine alternative.
- La ristorazione tradizionale.
- La neoristorazione.
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva.
- La struttura del reparto.
- Le attrezzature.
- L'organizzazione del personale.
- Le figure manageriali.
- Gli addetti del reparto cucina.
- Lo chef.
- L'aiuto cuoco.
- Comportamento ed etica professionale.
- La prevenzione degli infortuni.
- L'igiene del personale.
- L'igiene degli ambienti e delle attrezzature.
- L'igiene degli alimenti.
- L'autocontrollo alimentare.
- I rapporti tra i reparti.

- La classificazione degli alimenti.
- I prodotti di base.
- Le erbe aromatiche e spezie.
- I condimenti.
- I prodotti ausiliari.
- Esecuzione e distribuzione dei piatti.
- La cottura.
- L'allestimento del posto di lavoro
- Pulizia e lavaggio degli alimenti.
- Le operazioni di taglio.
- La classificazione degli ortaggi.
- Varietà e conservazione degli ortaggi.
- Preparazione e cottura degli ortaggi.

Esercitazioni Pratiche:

- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: i tagli degli ortaggi e cotture.
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: tutti i gruppi ripetizione tagli.
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: il minestrone e il passato di verdure.
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: pasta al pomodoro e pizza.
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: maltagliati all'italiana e pizzette.
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: recupero derrate.

LUCERA, 13/06/2018

IL DOCENTE
Prof. Daniele Curci

GLI ALUNNI

Cosimo Nuntia
Tommaso Jacopo
Mazzetto Douglas