



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. 2017/2018

Classe 2^a sez. F

- Conoscenza della classe
- Ripetizione argomenti del 1° anno
- Principali preparazioni di base.
- Preparazioni complementari.
- Salse di base e salse derivate
- Salse emulsionate
- Salse particolari
- Le cotture
- I cereali
- Classificazione degli impasti di base
- Suggerimenti per la preparazione.
- Classificazione e servizio degli antipasti.
- Le tipologie di antipasti
- Classificazione e servizio delle minestre.
- Le tipologie di minestre.
- La pasta
- Il riso
- Altri primi piatti asciutti
- Le uova in cucina
- I piatti a base di uova
- I pesci
- Crostacei e molluschi
- Conservazione dei prodotti ittici
- Uso in cucina dei prodotti ittici

Esercitazioni Pratiche:

- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: Tagli dei vegetali, fondi, risotto alle verdure, zuppa di patate, pizza al pomodoro
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: tagli dei vegetali, pizza, zuppa di patate e risotto verdure e bocconcini di pollo
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: maltagliati di pasta fresca ai fagioli, focaccia barese, patate al forno
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: rigatoni all'amatriciana, scaloppine limone con patate al forno e zucchine trifolate e patate al forno
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: tagliatelle alla bolognese, saltimbocca alla romana e peperonata
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: risotto carciofi e salsiccia, cotoletta alla milanese e zucchine fritte, bigné alla crema
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: Risotto con carciofi e salsiccia - Cotoletta alla palermitana con zucchine trifolate e zucchine all'aceto di mele - Bigné alla crema
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: timballo di maccheroni alla siciliana, braciole di maiale alla griglia, torta kinder
- Esercitazione pratica di laboratorio gruppo A/B: Ravioli di ricotta e spinaci in salsa aurora – Scaloppine alla pizzaiola e caponata di verdure

LUCERA, 15/06/2018

IL DOCENTE
Prof. Daniele Curci

GLI ALUNNI
Carmela Louwch
Mari Ann Lisa
Carmela Mangiacotti