

 <b>Unione Europea</b> 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 3<sup>a</sup> sez. B**

- Conoscenza della classe, presentazione del programma.
- Ripetizione argomenti secondo anno
- Ripetizione argomenti II anno: cura della persona, le attrezzature
- Visione film: il sapore del successo
- I sistemi di cottura: classificazione, tipologie, uso, modifiche e reazioni.
- 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
- Le minestre legate
- Classificazione dei primi piatti asciutti.
- Le paste fresche, le paste secche, ripiene, gli gnocchi, le crespelle e la polenta
- Le carni: classificazione della carne bovina, suina, bufalina, ovina, caprina e equina.
- Le carni bianche in genere.
- Le Carni: Caratteristiche nutritive, conservazione, digeribilità. I salumi
- I pesci: tipologie, caratteristiche.
- I pesci: cotture ed utilizzo.
- I pesci approfondimenti.
- Somministrazione e svolgimento prova di ammissione esame di qualifica 2018.

#### **Esercitazioni Pratiche:**

1. Menu: Pizza, Pizzette, Focacce, Torte Salate, Pan Brioches, Panini Farciti, Crocchette Di Fonduta.
2. Esercitazione Pratica In Laboratorio: Preparazione Pranzo Per "Corso Di Aggiornamento Per Dirigenti Scolastici" - Menu: Millefogli Di Melanzane E Bufala Al Profumo Di Basilico - Risotto Salsiccia E Provola Affumicata Orecchiette Di Grano Arso Con Zucca, Fave Di

Carpino, Cime Di Rapa E Guanciale Croccante - Sella Di Maialino Al Nero Di Troia Con Macedonia Di Ortaggi E Medaglioni Di Patate - Bruttini Di Ricotta E Cioccolato Con Crema Inglese All'arancia.

3. Menu: Mini Quiche Con Sbriciolata Di Salsiccia - Maltagliati All'ortolana - Saltimbocca Alla Romana, Pomodori All'origano E Patate Al Forno - Crostatine Alla Crema Con Gocce Di Cioccolato - Panini, Grissini, Focaccia
4. Menu: Flan Di Broccoli E Fonduta Al Caprino - Crespelle Alla Valdostana - Hamburger Di Manzo, Chips Di Patate E Cipolle, Insalatina Multicolore - Muffins Con Salsa Allo Zabaione - Focaccia Barese, Panini All'olio.
5. Menu: Zuppetta Di Fave E Cicorie Con Crostini Di Pane - Tagliatelle Funghi E Salsiccia - Capocollo Di Maialino Al Forno Con Patate Duchessa - Torta Al Cacao E Ganache Al Cioccolato Fondente, Panini Al Latte - Grissini.
6. Menu: Bocconcini Sfiziosi Di Maiale Con Caponata Di Verdure E Polenta - Risotto Radicchio E Gorgonzola - Tagliata Di Pollo Con Verdure Croccanti In Tempura E Glassa Di Aceto Balsamico - Crostatina Alla Ricotta - Panini Al Latte - Pizzette.
7. MENU: Carpaccio Di Maialino, Pomodorini, Rucola E Grana - Sformatino Di Tagliolini Alla Siciliana - Cotoletta Alla Palermitana Con Melanzane Funghetto E Zucchine Trifolate - Bignè Alla Crema Con Granella Di Nocciole - Tarallini Al Nero Di Troia - Panini Al Latte.
8. Manifestazione Organizzata "Have Fun With 10": Realizzazione Piccolo Buffet Con Le Derrate Alimentari Disponibili.
9. MENU: Pancotto Pugliese Alla Straciatella - Gnocchi Di Patate Alla Sorrentina - Tagliata Di Manzo Pomodorini, Rucola E Grana Con Riduzione Di Aceto Balsamico E Gateau Di Patate - Panna Cotta Ai Frutti Di Bosco - Biscottini Di Frolla Montata.
10. Menu: Fagottino Di Bresaola E Caprino Con Crostini Di Pane Al Lardo E Insalatina Di Campo - Raviolo Ricotta E Prosciutto In Salsa Aurora - Arrosto Di Vitello Al Vino Rosso, Medaglioni Di Patate E Cavolfiore In Salsa Mornay - Cheese Cake Cioccolato E Frutti Di Bosco.
11. Menu: Filoncino Di Patate E Rosmarino - Insalata Di Mare Al Profumo Di Arance - Maltagliati Cozze E Fagioli - Calamari Ripieni Su Patate Profumate Al Pane - Tortino Al Cioccolato Dal Cuore Morbido Con Crema Agli Agrumi.
12. Menu: Polipetti Alla Luciana Su Crostini Di Pane Di Altamura Scialatielli Rossi Con Pesto Di Cime Di Rapa, Calamaretti E Gamberi - Cartoccio Di Baccalà Con Pomodorini Secchi, Capperi E Olive Di Gaeta - Cubi Di Patate Al Prezzemolo E Broccoletti Ripassati - Zeppole Di San Giuseppe - Piadina Romagnola.
13. Menu: Baccalà Croccante Su Crema Di Fave E Riccioli Di Cipolla - Tiella Barese - Filetto Di Spigola In Crosta Di Patate E Zucchine E Ventaglietti Di Carciofi - Dolci Sospiri Bocconcini E Treccine Di Pan Brioche Farcito.
14. MENU: Burger Di Tonno All'arancia E Zenzero Su Valeriana E Germogli - Paccheri Farciti Con Ricotta, Carciofi E Gamberi Su Salsa Allo Zafferano - Filetto Di Orata In Crosta Di Mandorle E Pinoli Con Spinacini Saltati E Tortino Di Verdure - Bavarese Alle Fragole - Maritozzi Alla Panna - Pangoccioli.
15. MENU: Polpo Grigliato Su Crema Di Patate Di Margherita E Gamberoni Allo Spiedo - Spaghetti Alle Cozze Con Pesto Di Rucola E Pomodorini Canditi - Frittura Dell'adriatico Con Insalatina Di Campo - Cheesecake Mascarpone E Nutella - Pizzette Buffet.
16. MENU: Parmigiana Di Melanzane E Polpo Con Provola Affumicata - Raviolo Aperto Con Salmone E Zucchine - Seppie Ripiene Con Patate Al Forno E Abbracci Di Asparagi E Bacon - Selezione Di Piccola Pasticceria Secca (Canestrelli - Biscotti Al Cacao - Cantuccini) Con Ganache Al Cioccolato Bianco.

17. MENU: Cheesecake Salmone E Rucola - Risotto Gamberi E Zucchine - Crespelle Salmone, Porri E Robiola - Trancio Di Salmone Al Cartoccio Con Patate E Pomodorini - Profiteroles Al Cioccolato.
18. MENU: Pizzette – Panzerotti - Tartellette Di Brisè Con Mousse Di Prosciutto - Calzoni Al Vino Con Farcia Di Baccalà E Verdure - Strudel Salato Al Pomodoro Con Tonno E Verdure - Focaccia Barese - Crocchette Di Patate - Panini Al Latte Farciti - Gateau Di Patate - Cocktail Di Gamberi In Salsa Aurora - Paccanelli Foggiani - Bignè Salati Con Mousse Di Formaggio.
19. Esercitazioni Finali Di Laboratorio: Prova Esame Di Qualifica N°3 Esercitazioni Pratiche In Laboratorio.

Gli alunni della classe 3<sup>a</sup> Enogastronomia sez. B hanno inoltre partecipato a manifestazioni, eventi ed altre attività svoltesi all'interno dell'istituto dando un notevole apporto nella realizzazione di buffet organizzati per gli eventi.

LUCERA,

15/06/2018

IL DOCENTE  
Prof. Daniele Curci

GLI ALUNNI

di Deo Paolo  
Di Buccini Angela  
Lecese Gabriele