

Programma svolto
Classe Terza Enogastronomia sez. C
Convitto nazionale Statale "R. Bonghi"
Lucera

LAVORARE IN CUCINA

1. Lavorare con i cereali

1.1 Il mondo della pasta

- Mille tipi di pasta
- Le paste secche
- Le paste fresche
- La pasta in tavola
- A tavola con i cereali

2. Cucinare esotico: ortaggi, frutta, alghe e Funghi

2.1 Produzione e mercato nell'ortofrutta

- La tradizione e la modernità nelle coltivazioni
- Le gamme agroalimentari

2.2 Il mondo degli ortaggi

- Le proprietà benefiche delle verdure
- Ortaggi da foglia
- Ortaggi da frutto
- Ortaggi da fusto
- Ortaggi da radice
- Ortaggi da tubero
- A tavola con gli ortaggi

2.3 Il mondo della frutta

- Le proprietà benefiche della frutta
- Gli agrumi
- La frutta da bacche
- La frutta da noci
- La frutta con il nocciolo o con i semi
- La frutta tropicale
- A tavola con la frutta

2.4 Il mondo delle alghe

- Le proprietà benefiche delle alghe

- A tavola con le alghe

2.5 Il mondo dei funghi

- Le proprietà benefiche dei funghi
- A tavola con i funghi

3 Lavorare con aromi, fiori e condimenti

3.1 Saperi e profumi in cucina

- Conservare e usare aromi e spezie

3.2 Il colore del sapore

- La stagione dei fiori
- A tavola con fiori, erbe e spezie

1. Lavorare con il latte e i latticini

4.1 Non solo latte

- Latte e latticini in cucina

4.2 Il mondo dei formaggi

- Le caratteristiche generali dei formaggi
Le regioni del formaggio
- Formaggi dal mondo
- A tavola con formaggi e latticini

2. Cucinare le uova

- **Non solo uova di gallina**
 - Un alimento quasi completo estremamente versatile
 - Uova a confronto
 - Le uova in tavola

3. Lavorare con le carni

- **Dalla stalla al macello**
 - L'allevamento
 - La macellazione
- **Le tecniche per preparare la carne**
 - I tagli del bovino e il loro uso in cucina

4. Lavorare con il pesce

- **Produzione e mercato del pesce**

- I diversi sistemi di pesca
- Il mercato dei prodotti ittici

- **Cucinare il pesce**

- Le proprietà benefiche del pesce e le sue qualità organolettiche
- I prodotti derivati dai pesci

- Classificazioni, preparazione tra fondi e salse
- A tavola con fondi e salse

5. Le preparazioni di pasticceria

8.1 farine e lieviti: gli ingredienti di base

- Il mondo della farina
- I lieviti
- Gli impasti
- Pan di tavola

8.2 Gelati e sorbetti

- Differenze e caratteristiche

8.3 Il cacao e il cioccolato

- Dalla raccolta alla barretta

8.4 I vari tipi di pasticceria

- La pasticceria da ristorazione
- La pasticceria regionale
- La pasticceria internazionale
- I dolci a cucchiaio

8.5 preparare le decorazioni

- Lo zucchero
- Il cioccolato
- La pasta di mandorle o reale o marzipano

Lucera, 14/06/2018

Il docente

Prof. Ruggieri Rocco

Gli alunni

Raffaele De Muro
Angelo Di Gemmo
Giulia Franceschi

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: RUGGIERI ROCCO

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività pratica svolta
10/10/2017	Esercitazione pratica in laboratorio
10/10/2017	Preparazione impasti base: focacce, pasta brisè, pasta frolla, crema pasticcera
26/10/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - Focacce e mozzarelline in carrozza - Risotto ai frutti di mare -Gamberi Bardati con pancetta - Crostata di frutta
02/11/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: cicatielli al profumo dell'orto, arrosto con patate al forno, soufflé al cioccolato.
07/11/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - focacce varie, panini al latte - risotto zucca e salsiccia - flan ai formaggi - patate al forno - eclairs con crema al caffè
14/11/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: preparazione -Gnocchetti sardi polpo patate e cozze - Filetto di spada su crosta di patate - verdure al vapore - Torta fantasy
21/11/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - panini al latte/ panini integrali - preparazione pasta fresca (tagliatelle) - salsa bolognese - Involtini di carne/patate prezzemolate - cantucci - zeppolone con crema e panna

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: RUGGIERI ROCCO

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività pratica svolta
28/11/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - Calzone garganico - Crespelle funghi e prosciutto - Patate duchessa - lonza al forno al bagnetto verde/ Demi glaces - pasticciotto - crostata di crema
05/12/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - Calzone mozzarella e prosciutto/quiche lorraine ai funghi - Cicatielli in salsa fumè - polpettone con patate al forno - Pan di spagna con crema chantilly
19/12/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - focacce - orecchiette (fatte a mano) con pomodoro fresco - fettine di scamone al pomodoro fresco con funghi porcini - patate luna al forno - Castagnaccio - Bigné

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: RUGGIERI ROCCO

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività pratica svolta
19/12/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - focacce - orecchiette (fatte a mano) con pomodoro fresco - fettine di scamone al pomodoro fresco con funghi porcini - patate luna al forno - Castagnaccio - Bigné
09/01/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: - Pizzette di sfoglia -Crespelle prosciutto e carne - Girello di vitello alla buongustaio - Patate alla tedesca - Apple pie
16/01/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: -Pizzette e panzerottini di sfoglia - Cicatielli al profumo dell'orto - Omelette fantasy - Sfoglie di frutta con crema chantilly

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: RUGGIERI ROCCO

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività svolta
23/01/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: Preparazioni pratiche delle preparazioni di base
06/02/2018	Esercitazione in laboratorio: - preparazione insalata di mare -gnocchetti sardi cozze e patate - Cotolette - Cannoli siciliani
20/02/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: - Panzerotti di brisè e focacce - gnocchi di patate al profumo dei crostacei -Orata bollita/ orata al cartoccio e orata al sale - Torta caprese
13/03/2018	Esercitazione pratica: - focacce e torta fillo -Timballo - Palermitana - torta mimosa -
20/03/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: - preparazione focacce varie - maionese - pizzette rustiche - pan di spagna - Green Crumble of Memory
10/04/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: -preparazione piccole parmigiane -Risotto radicchio e speak -Melanzane alla siciliana -Patate al cartoccio -Torta al mascarpone
24/04/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: - Risotto ai formaggi -coniglio agli aromi -patate duchessa -tiramisu -biscotti al mascarpone

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: RUGGIERI ROCCO

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività pratica svolta
	Rustici e pizzette Polpo scottato su crema di ceci parmigiana Turbante di spigola con verdure al vapore Crostata di frutta
22/05/2018	Esercitazione pratica: pan di spagna pasta frolla crema chantilly Torta di frutta