



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 4<sup>a</sup> sez. A***

- Conoscenza della classe e presentazione del programma.
- Ripasso argomenti 3°anno.
- Evoluzione delle abitudini alimentari.
- La classificazione dei sistemi ristorativi: ristorazione commerciale e collettiva
- Classificazione della ristorazione commerciale ristorazione intermedia: gli agriturismi, le trattorie, osterie e tutte le attività.
- La ristorazione gastronomica e i locali che ne fanno parte.
- La ristorazione collettiva.
- Gli stili alimentari: le cucine tradizionali, le cucine alternative.
- Gli stili di cucina: le cucine alternative parte II, le cucine industriali, le cucine emergenti
- Cucina per intolleranze alimentari catering congressuale, il banqueting.
- Visione film: il sapore del successo.
- Visione film: chef la ricetta perfetta.
- La cucina di tutte le regioni italiane e la valorizzazione delle eccellenze e dei prodotti tipici.
- Il menu: la storia, Classificazione, i momenti del servizio, differenza tra menu e carta, le funzioni del menu.
- I menu della ristorazione aziendale e sociale, Le altre carte, Regole per la creazione di un menù.
- I marchi di qualità.

**Esercitazioni Pratiche:**

- Sono state realizzate n°10 esercitazioni pratiche sulla cucina regionale italiana (n°2 regioni per esercitazione), valorizzando i prodotti tipici e le eccellenze dei territori.
- Esercitazione in laboratorio sulla vaso-cottura, sulla cottura sottovuoto e sulla cottura a bassa temperatura
- Esercitazione pratica di laboratorio: preparazione evento del 06/02/2018.
- Esercitazioni pratica in laboratorio: darna di sgombro ai capperi su insalata di patate e papà al pomodoro, burger di tonno alle mele, roast beef di tonno su caponata di verdure e carciofo alla griglia

- Esercitazione pratica in laboratorio: Filetto di maiale mandaranci e pistacchi - Bocconcini di maiale ai frutti di bosco, fragole al lardo e riduzione di balsamico Zeppole di San Giuseppe
- Esercitazione pratica in laboratorio: speciale risotti, risotto alle fragole, riso genere in bianco su crema di fave baccalà in salsa di grigliato, risotto ricotta cioccolato e peperoncino, risotto ai carciofi in sala di gamberi.

LUCERA, 14/06/2018

IL DOCENTE  
Prof. Daniele Curci

GLI ALUNNI

Jane Jovita  
Domenico Pio Terzi  
Ilaria Cavallo