

Programma svolto
Classe Quarta Enogastronomia sez. B
Convitto nazionale Statale "R. Bonghi"
Lucera

Lucera, 14/06/2018

1. L'organizzazione in cucina.

Personale e strutture.

- **Persone e organizzazione in cucina.**

Il personale in cucina.

Programmare il lavoro in cucina.

- **La tecnologia al servizio della cucina.**

Le nuove tecniche di cottura.

Le nuove tecniche di conservazione.

I dispositivi di protezione individuale.

- **I requisiti strutturali della cucina.**

Le caratteristiche ideali della cucina.

2. Approvvigionamento e costi in cucina.

- **Le scorte in cucina.**

Gli spazi del magazzino.

Lo staff dell'economato.

Organizzare l'approvvigionamento.

Come rifornirsi.

La fase di stoccaggio.

Gestire le scorte.

La modulistica.

- **I costi e l'equilibrio economico.**

I vari tipi di costo.

Il food cost e il prezzo di vendita.

I software di settore.

3. I menu in cucina.

- **L'uso del menu.**

La storia del menu.

I vari momenti del servizio.

Tipi di menu.

Vecchie e nuove carte.

Menu particolari.

Creare un menu.

- **La ristorazione.**

1. Evoluzione in cucina.

- **La cucina nella storia.**

La preistoria.

Da Roma antica al Rinascimento.

Dal 700 a oggi.

- **Gli stili alimentari.**

Le cucine tradizionali.

La cucina alternativa.

La cucina industriale.

Forme di cucina emergenti.

Una dieta equilibrata per un corretto stile di vita.

- **Le forme di ristorazione.**

Classificazione.

La ristorazione commerciale.

La ristorazione collettiva.

2. L'Italia in cucina.

- **La cultura gastronomica in Italia.**

- **Alimenti e piatti tipici regione per regione.**

- **La terra della dieta mediterranea.**

Gli ingredienti base.

I prodotti agroalimentari di qualità.

Il docente

Prof. Rocco Ruggieri

Gli alunni

Angelo Peghoro

Faucaro Vito

Lucia Russo

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4B 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
17/10/2017	Esercitazione in laboratorio: preparazione quiche lorraine, gnocchi di patate, focacce, panzerottini, bignè, crema pasticcera, profiteroles
24/10/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: Timballo garganico, tiramisù, dolci al bicchiere
09/11/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - preparazione pasta fresca - salsa vegetariana - petto di pollo al limone - tortino al cioccolato
16/11/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - preparazione panini al latte - pane integrale - Risotto ai frutti di mare - frittura
30/11/2017	Esercitazione pratica: Preparazione calzone Hamburger con patate duchessa Pan di Spagna con crema chantilly
07/12/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - Bignè salati con crema di Philadelphia aromatizzata - pizzette fantasy - Tagliolini con funghi e pancetta - coniglio e polenta - straccetti di manzo alla valdostana - spiedini di vitello e salsiccia

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4B 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
	- Apple pie - Cheesecake ai frutti di bosco
07/12/2017	Esercitazione pratica in laboratorio: - Bigné salati con crema di Philadelphia aromatizzata - pizzette fantasy - Tagliolini con funghi e pancetta - coniglio e polenta - straccetti di manzo alla valdostana - spiedini di vitello e salsiccia - Apple pie - Cheesecake ai frutti di bosco
18/01/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: - Strudel salati - Ravioli burro e salvia - Filetto bardato con pancetta e mandorle su crema di pistacchi - Zucchine e melanzane al gratin - Diplomatico
01/02/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: - preparazione insalata di mare - Gnocchetti sardi cozze, patate e calamari - Orata acqua pazza ed orata in cartoccio - Cannoli siciliani al forno
22/02/2018	Esercitazione pratica: - Gnocchi alla Romana - Scaloppe alla palermitana - gratin di patate e zucchine - Torta alle mandorle
01/03/2018	Esercitazione pratica in laboratorio Pasta all'uovo Ragù di vitello Involtini primavera Dolci al cucchiaino
05/04/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: Preparazione pasta brisè Rustici Pasta fatta in casa ai sapori del mare Torbante di Branzino con gambero gratinato su vellutata di pesce Cestino verde con gamberi e polpo scottato Carrot cake
05/04/2018	Esercitazione pratica in laboratorio: Rustici, crostini e bruschette garganiche Risotto alle mele Vitello alla wellington Patate duchessa Torta di frutta

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4B 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
	Preparazione pasta brisè Rustici Pasta fatta in casa ai sapori del mare Turbante di Branzino con gambero gratinato su vellutata di pesce Cestino verde con gamberi e polpo scottato Carrot cake
11/04/2018	Verifiche orali
12/04/2018	Esercitazione pratica in laboratorio -polpo al vino rosso -cicatielli ai frutti di mare -biscotti al cioccolato