

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE “ CUCINA”
CLASSE 1 D
Prof.re Demonte Giuseppe Francesco

Libro di testo: “Sarò Chef – Ediz. Giunti”

Percorso 1: Professione Chef

Unità 1: “La figura professionale del cuoco”

- Lavorare in cucina
- Igiene e sicurezza

Unità 2: “Gli ambienti e le attrezzature di cucina”

- L’organizzazione della cucina
- Impianti e macchinari
- Piccola attrezzatura di cucina

Percorso 2: Gli alimenti e le lavorazioni di base

Unità 2: “Cuocere e conservare gli alimenti”

- La cottura degli alimenti
- La conservazione degli alimenti

Unità 4: “La verdura e la frutta”

- Gli ortaggi in cucina
- La frutta in cucina

Unità 5: “Gli aromi e i condimenti”

- Erbe aromatiche e spezie in cucina
- I condimenti grassi e non grassi

Unit 6: “Il latte e i latticini”

- Le diverse tipologie di latte
- I derivati del latte

Lucera, 06 giugno 2019

Gli alunni

Donatella Schiavone
Carbone Emanuela
Palmieri Domenico

Il Docente

Demonte Giuseppe Francesco