

ANNO SCOLASTICO 2018-2019
PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE “ CUCINA”
CLASSE 2 D

Prof.re Demonte Giuseppe Francesco

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

Percorso 2: Gli alimenti e le lavorazioni di base

Unità 3: “I cereali”

- Le diverse tipologie di cereali
- Lavorazioni di base con i cereali
- I cereali a tavola

Unità 7: “Le uova in cucina”

- Le caratteristiche delle uova
- Igiene e conservazione delle uova
- Gli ovoprodotti
- Diverse tipologie di cottura delle uova

Unità 8: “Conoscere e usare la carne”

- Le caratteristiche della carne
- Le diverse tipologie di carne

Unità 9: “Un mare di pesce”

- Le diverse tipologie di pesce
- I molluschi
- I crostacei

Unità 10: “I fondi e le salse”

- I fondi di cucina
- Le salse calde e fredde

Unità 11: “Le basi della pasticceria”

- Gli impasti di base
- Le creme di base

Lucera, 04 giugno 2019

Gli alunni

Piero Costantino Emanuele
Adriano Vincenzo Pire
Gennaro Alice Antonia

Il Docente

Demonte Giuseppe Francesco