CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - C.F. 82000200715 – Tel. 0881/520062
con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE**
codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719
sezioni associate: **I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO**

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SVOLTO
a.s.2019/2020

ISTITUTO **IPSSAR**

CLASSE **1** SEZIONE**A BIENNIO**

DISCIPLINA **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA**

DOCENTE **MORRA FRANCESCO**

ARGOMENTI SVOLTI:

La figura professionale del cuoco e la divisa professionale

- Lavorare in cucina
- La brigata di cucina e la carriera del cuoco
- Gli sbocchi professionali
- La carriera di un cuoco
- La brigata di cucina

Igiene e sicurezza in cucina

- Igiene degli ambienti di lavoro
- Igiene personale
- Igiene degli alimenti
- Sicurezza degli ambienti di lavoro
- H.a.c.c.p. e il piano di autocontrollo

L'organizzazione della cucina

- Gli ambienti della cucina
- Gli impianti, macchine e utensili
- Macchine per la pulizia
- Macchine per la cottura

Piccola attrezzatura di cucina

- Gli utensili

- La coltelleria
- I recipienti e la batteria professionale

La salute in cucina

- Dagli alimenti agli ingredienti
- La Piramide alimentare

Usare ingredienti di qualità

- Le certificazioni di qualità DOP-IGP-STG-PAT- DE.C.O.- BIO- Presidio Slow Food

Cuocere e conservare gli alimenti

- Perché cuocere gli alimenti
- Come si scaldano gli alimenti
- I metodi di cottura
- Le nuove tecniche di cottura

La conservazione degli alimenti

- Perché si conservano gli alimenti
- Conservare con il calore
- Conservare con il freddo
- Conservare eliminando l'acqua
- Conservare eliminando l'ossigeno
- Conservare con gli additivi chimici
- Conservare con le radiazioni ionizzanti
- Conservare con i metodi microbiologici
- Conservare con i metodi misti
- Le nuove tecniche di conservazione

Gli ortaggi in cucina

- Tipi di ortaggi e proprietà benefiche delle verdure
- Ortaggi da bulbo, fiore, foglia, frutto, radice, seme o legumi, germogli, fusto, tubero
- Le alghe e i funghi

La Frutta

- Agrumi, bacche, semi, tropicale, noci e semi

Gli aromi e i condimenti

- Erbe aromatichee spezie
- Condimenti più usati
- I grassi vegetali e grassi animali

- Le margarine, condimenti non grassi e dressing

Il latte e i latticini

- Classificazione
- Produzione e trasformazione del latte
- Uso in cucina