



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599

Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496**

Cod. meccanogr.: **LIIS004009**

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2019/2020**

Materia:	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Classe:	1D ENO
Insegnante/i:	MUSSO DAVIDE
Libri di testo:	Protagonisti in Cucina

n° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
Unità 1 La figura professionale del cuoco	Lavorare in cucina; Igiene e sicurezza in cucina I tagli delle verdure La brigata. La divisa.
Unità 2 Gli ambienti e le attrezzature in cucina	L'organizzazione della cucina; Impianti e Macchinari; Piccola attrezzatura di cucina
Unità 3 La salute in cucina	Usare ingredienti di qualità
Unità 4 Cuocere e conservare gli alimenti	La cottura degli alimenti; Perché si conservano gli alimenti?; Conservare con il calore e con il freddo; Le nuove tecniche di conservazione
Unità 5 I cereali	I cereali; Lavorazione di base con i cereali; I cereali in tavola
Unità 7 Sapori e profumi in cucina	Dare sapore ai piatti. Le erbe aromatiche Le spezie
Unità 9 Le uova in cucina	Un alimento completo; Cucinare le Uova
Unità 10 I fondi e le salse	I fondi di cucina; Le salse calde e fredde

Piombino, giugno 2020

Firma Insegnante/i

Davide Musso

Firma Rappresentanti studenti



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599

Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**

