



**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**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2018/2019**

| | |
|------------------------|--|
| Materia: | Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina |
| Classe: | 1E ART |
| Insegnante/i: | FRANCESCO FERRANTE |
| Libri di testo: | SARO' CHEF |

| <i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i> | <i>Argomenti e attività svolte</i> |
|--|---|
| 1. Unità 1 La figura professionale del cuoco | Lavorare in cucina; Igiene e sicurezza in cucina |
| 2. Unità 2 Gli ambienti e le attrezzature in cucina | L'organizzazione della cucina; Impianti e Macchinari; Piccola attrezzatura di cucina |
| 3. Unità 3 La salute in cucina | Usare ingredienti di qualità |
| 4. 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 |
| 5. Unità 5 I cereali | I cereali; Lavorazione di base con i cereali; I cereali in tavola |
| 6. Unità 7 Sapori e profumi in cucina | Dare sapore ai piatti |
| 7. Unità 9 Le uova in cucina | Un alimento completo; Cucinare le Uova |
| 8. Unità 10 I fondi e le salse | I fondi di cucina; Le salse calde e fredde |

Piombino, giugno 2019

Firma Insegnante/i

Francesco Ferrante



**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**



Firma Rappresentanti studenti
