**Programmazione classe 2C (cucina) 2020/2021**

**Prof: Caloiero Roberto**

**Il mondo della ristorazione classe 1 ( ripasso)**

1. L’igiene generale di tutti i reparti
2. I tagli delle verdure
3. Le salse madri calde e fredde
4. Tipologie ristorative
5. La brigata
6. I prodotti di base
7. Impasti di base

* **Modulo 1: L’offerta ristorativa:**

1. Il menù:

La classificazione del menù

I momenti di servizio nei ristoranti

Servizi particolari

La costruzione del menù

* **Modulo4: Le basi in cucina e le salse:**

1. I fondi di cucina e le altre preparazioni di base

Principali preparazioni di base

Preparazioni complementari

* **Modulo5: Impasti di base, antipasti e primi piatti:**

1. Gli antipasti:

Classificazioni e servizio degli antipasti

Le tipologie di antipasti

1. Le minestre:

Classificazione e servizio delle minestre

Le tipologie di minestre

* **Modulo6: I piatti di mezzo: I pesci**

1. I prodotti ittici:

I pesci

Crostacei e molluschi

Conservazione dei prodotti ittici

Uso in cucina dei prodotti ittici

**Piombino Il prof: Caloiero Roberto**