

## Programma svolto classe 2 D (cucina) 2020/2021

Prof: Davide Musso

### 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

- 2) 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. 07-06-2021**

**Il prof: Davide Musso**