



**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. 2020/2021**

Materia:	Laboratorio di enogastronomia
Classe:	4°C Cucina
Insegnante/i:	Musso Davide
Libri di testo:	Master Lab.

n° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
Unità 4 Procedimenti e preparazioni di base	1 Le lavorazioni di base e i metodi di cottura 2 Le preparazioni elementari 3 Le salse
Unità 5 Gli impasti di base, antipasti e primi	1 Gli antipasti base 2 gli antipasti 3 Le minestre 4 I primi piatti asciutti
Unità 6 I pesci	1 I prodotti della pesca
Unità 7 Le carni	1 Le proprietà della carne 2 La carne in cucina 3 I salumi
Unità 8 I contorni e i formaggi	1 Gli ortaggi 2 I formaggi
Unità 9 Preparazione di base della pasticceria.	1 Le paste secche e morbide 2 Le paste lievitate 3 Le creme 4 Le preparazioni complementari

Piombino, giugno 2020/2021

Prof. Musso Davide



**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**

