



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2021/2022**

<b>Materia:</b>	<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>
<b>Classe:</b>	<b>2 ENO</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>NAVARI ELEONORA</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>PROTAGONISTI IN CUCINA 1 / CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL PRIMO BIENNIO</b>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>1. figura professionale del cuoco: Lavorare in cucina</b>	La sicurezza nei luoghi di lavoro, la divisa professionale, la brigata di cucina, i tagli delle verdure. LABORATORIO PRATICO
<b>2. Gli ambienti e le attrezzature in cucina</b>	Organizzazione nei luoghi di lavoro, impianti macchinari, la piccola e grande attrezzatura LABORATORIO PRATICO
<b>3. La salute in cucina</b>	Riconoscere le derrate di qualità e saper stabilire l'uso appropriato in cucina LABORATORIO PRATICO
<b>4. Cuocere e conservare gli alimenti</b>	Saper applicare i metodi di cottura per espansione, concentrazione e miste, applicare i metodi di conservazione più adatti agli alimenti LABORATORIO PRATICO
<b>5. I Cereali</b>	Utilizzare i cereali e derivati nelle preparazioni di base, riconoscere il loro impiego più adatto LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI A BASE DI CERELI
<b>6. Sapori profumi in cucina</b>	Come dare sapore ai piatti con erbe aromatiche e spezie LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI DI PIATTI CON L'UTILIZZO DI ERBE AROMATICHE E SPEZIE
<b>7. Le uova in cucina</b>	Applicare i metodi di cottura più adatti e saperli utilizzare nelle preparazioni di base LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI DI RICETTE CON L'UTILIZZO DI UOVA



**Istituto L. Einaudi:**  
Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane  
**Istruzione tecnica**  
1. Amministrazione, Finanza e Marketing;  
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali  
**Sede legale Presidenza Amministrazione:**

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

**Istituto A. Ceccherelli:**  
**Istruzione professionale**

1. Servizi socio-sanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria



Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<b>8.</b>	<b>fondi e le salse</b>	Saper preparare le salse madri i fondi i brodo e conoscere le varie applicazioni in cucina LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI DI RICETTE
<b>9.</b>	<b>Tipologie di Menù e successione dei piatti</b>	Riconoscere e distinguere gli elementi che compongono un menù alla carta. Conoscere le principali regole gastronomiche della presentazione del piatto a seconda della tipologia di menù proposti (carta gran carta fisso) LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI DI RICETTE
<b>10.</b>	<b>La carne e i prodotti ittici</b>	Conoscere le caratteristiche organolettiche della carne, varie tipologie. Conoscere le caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI DI RICETTE

Piombino, 10/06/2022

Firma Insegnante/i  
NAVARI ELEONORA

Firma Rappresentanti studenti  
LASCHI LORENZO

BERTOZZI MARIA CHIARA



**Istituto L. Einaudi:**  
**Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane**

**Istruzione tecnica**

1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

**Sede legale Presidenza Amministrazione:**

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

**Istituto A. Ceccherelli:**  
**Istruzione professionale**

1. Servizi sociosanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria

Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465

