



**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. 2021/2022**

Materia:	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
Classe:	3 ART
Insegnante/i:	NAVARI ELEONORA
Libri di testo:	Nuovo Chef con Masterlab classe terza

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Igiene e sicurezza in cucina	Rispettare le corrette prassi di igiene della persona, degli alimenti e delle lavorazioni. Prevenire i rischi di infortunio e di malattia professionale. LABORATORIO PRATICO
2. Organizzazione dei servizi di cucina	Apprendere i sistemi di organizzazione del reparto cucina. Riconoscere e saper applicare i diversi stili di cucina ai vari sistemi di ristorazione. Comprendere i fattori che portano a riconoscere, apprezzare o rifiutare i sapori dei cibi. Comprendere come usare i metodi di cottura per esaltare caratteristiche e sapori dei cibi. LABORATORIO PRATICO
3. L'offerta Ristorativa	Riconoscere le attività della ristorazione commerciale e collettiva. Tipologie e regole di elaborazione dei menù. Tipologie dei menù per la ristorazione tradizionale, per la neo ristorazione e ristorazione collettiva LABORATORIO PRATICO
4. Gli acquisti di cucina	Conoscere i prodotti alimentari disponibili sul mercato. Le certificazioni di qualità. Le tecniche di approvvigionamento. LABORATORIO PRATICO
5. La cucina regionale	Individuare le caratteristiche delle produzioni agroalimentari e delle cucine tipiche mettendole in relazione con specifici fattori umani e naturali. Saper preparare le più note specialità della cucina regionale. LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI DI MENU' REGIONALI
6. Le preparazioni di base	Utilizzare opportunamente i brodi, fondi e preparazioni complementari per realizzare vari piatti. Utilizzare opportunamente gli impasti per preparare varie specialità LABORATORIO PRATICO
7. Le portate dagli antipasti ai secondi	Distinguere gli antipasti in base alla temperatura di servizio e alla composizione. Distinguere i diversi tipi di primi piatti. Riconoscere i diversi sistemi di cottura delle uova e dei prodotti ittici. Riconoscere i differenti tagli di carne, le frattaglie, gli animali da cortile, la selvaggina. Riconoscere i principali tipi di ortaggi. LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI DI EVENTI E BAR DIDATTICO



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; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



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; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



8. Panificazione e Pasticceria.	Le paste lievitate e le preparazioni di panetteria. Classificazioni dei dessert. Dolci di pasticceria nazionale e internazionale. LABORATORIO PRATICO, PREPARAZIONI DI EVENTI E BAR DIDATTICO
--	---

Piombino, 10/06/2022

Firma Insegnante/i
NAVARI ELEONORA

Firma Rappresentanti studenti
TARRINI LORENZO



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