



ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE

L. EINAUDI – A. CECCHERELLI

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance
ISO 9001



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

E-mail: LIIS004009@istruzione.it; **81002090496**

LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT **LIIS004009**

Cod. fisc.:

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2018/2019**

Materia:	Laboratori di servizi enogastronomici- settore cucina
Classe:	1 C eno
Insegnante/i:	Mario Tomati
Libri di testo:	Sarò chef 1/corso di enogastronomia per il primo biennio

n° e titolo modulo o unità didattiche/formative		Argomenti e attività svolte
1	La figura professionale del cuoco	Gli sbocchi professionali del cuoco La divisa di cucina
1	La brigata di cucina	Conoscere le mansioni dei caporeparti e sapersi muovere all'interno di una brigata
2	Gli ambienti in cucina	Conoscere dall'area di produzione all'area di cottura
2	Le attrezzature di cucina	Saper riconoscere la piccola e grande attrezzatura ed il loro utilizzo
3	Alimenti e nutrizione	Dagli alimenti agli ingredienti
4	Cuocere e conservare gli alimenti	Lavorazione delle derrate, vari metodi di cottura e di conservazione degli alimenti
5	I cereali	Dal chicco alle farine,saper riconoscere il suo utilizzo e il metodo piu adatto alle lavorazioni
6	La frutta e la verdura	Saper riconoscere i vari vegetali ed attuare sistemi di lavorazione idonei
7	Erbe aromatiche e spezie	Riconoscere i vari tipi di spezie ed il loro utilizzo
10	I fondi e le salse	Utilizzazione e preparazione dei fondi e salse base

