



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); **81002090496**

[LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT) **LIIS004009**

Cod. fisc.:

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

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

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



