



**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**



ISO 9001:2015  
CERTIFICAZIONE



UNIONE EUROPEA



MIUR

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

<b>Materia:</b>	<b>CUCINA</b>
<b>Classe:</b>	<b>1 E ENO</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>COSIMI ELENA</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>Il nuovo sarò chef, corso di enogastronomia per il biennio</b>

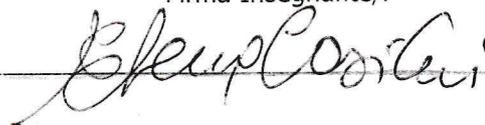
<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>MODULO 1</b>	<b>IL MONDO DELLA RISTORAZIONE</b>	1) storia e tendenza della cucina 2) stili di cucina 3) le aziende della ristorazione <ul style="list-style-type: none"> <li>- ristorazione collettiva</li> <li>- ristorazione commerciale</li> <li>- catering e banqueting</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<b>LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO, IGIENE E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE</b>	1) la figura professionale del cuoco <ul style="list-style-type: none"> <li>- sbocchi professionali</li> <li>- la brigata di cucina</li> </ul> 2) l'igiene <ul style="list-style-type: none"> <li>- igiene negli ambienti di lavoro</li> <li>- igiene del personale</li> <li>- igiene degli alimenti</li> <li>- il piano di autocontrollo</li> </ul> 3) la sicurezza nei laboratori
<b>MODULO 3</b>	<b>IL LABORATORIO DI CUCINA</b>	1) il laboratorio di cucina <ul style="list-style-type: none"> <li>- area di produzione</li> <li>- area di ricevimento merci</li> <li>- la dispensa</li> <li>- area di preparazione</li> <li>- area di cottura</li> <li>- passe</li> </ul> 2) impianti e macchinari 3) piccola attrezzatura
<b>MODULO 4</b>	<b>CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>	1) metodi di conservazione <ul style="list-style-type: none"> <li>- conservare con il calore</li> <li>- conservare con il freddo</li> <li>- conservare con i metodi misti</li> </ul>

<b>MODULO 5</b>	<b>I CEREALI E GLI ORTAGGI</b>	1)I cereali - il grano saraceno - il frumento -orzo -il mais -il riso 2)gli ortaggi -ortaggi da bulbo -ortaggi da fiore -ortaggi da frutto
<b>MODULO 6</b>	<b>IL LAVORO IN CUCINA</b>	1) pulizia e lavaggio degli alimenti 2) allestimento del posto di lavoro 3) il taglio delle verdure 4) tecniche di base di cucina 5) impasti di base 6) primi piatti, pasta fresca , pasta, pane, riso, minestre, brodo vegetale 7) le salse madri 8) i metodi di cottura:bollire, gratinare, sbianchire e cuocere in padella.

N.B PER GLI ARGOMENTI SOPRA ELENCATI, SI SONO SUSSEGUITE IN OGNI LEZIONE ESERCITAZIONI PRATICHE DI SIMULAZIONE DEL LAVORO IN CUCINA PRESSO I LABORATORI DELL'ISTITUTO.

Piombino, giugno 2018

Firma Insegnante/i



Firma Rappresentanti studenti

