

## **Programma zione**

### **Classe terza cucina**

**Anno scolastico 2018/2019**

Prof: Caloiero Roberto

#### **Obbiettivi minimi:**

- Conoscere la strutturazione dei menù fissi e della carta
- Conoscere i fattori che intervengono a determinare la costruzione di un menù
- Conoscere le modalità che regolano i rapporti tra cucina ed economato
- Conoscere le caratteristiche generali della cucina Italiana e delle singole regioni
- Conoscere gli alimenti da evitare per i celiaci
- Conoscere i marchi di tutela dei prodotti alimentari
- Conoscere le modalità di conservazione, le norme igieniche e le principali caratteristiche Merceologiche e i tagli dei prodotti ittici e delle carni degli animali da macello e da cortile
- Conoscere le tecniche di realizzazione delle salse
- Conoscere le singole tecniche di cottura e le modifiche organolettiche degli alimenti a seguito di esse
- Conoscere le tecniche di servizio delle varie portate
- Conoscere le tecniche di preparazione dei principali impasti e creme di pasticceria

#### **Contenuti**

- Distinguere i diversi tipi di menù e di carte e i piatti in essi inseriti
- Conoscere il costo piatto e il costo pasto e determinare il prezzo di vendita
- Riconoscere l'origine di un piatto in base a condimenti, ingredienti e procedimento
- Conoscere la gravità dei comportamenti errati nella preparazione di piatti per celiaci
- Sa trattare e conservare i prodotti ittici e le carni di animali da macello e da cortile in modo igienicamente corretto
- Applica correttamente le tecniche di cottura ai diversi alimenti, tenendo conto delle attrezzature disponibile
- Sa realizzare alcune ricette antipasti, primi, secondi, contorni e dessert, rispettando le norme igieniche
- Preparare semplice decorazioni sia per piatti salati che dolci

#### **Metodologie e strumenti didattici di valutazione**

- Lezioni frontali in cucina
- Uso del libro di testo
- Uso di audio visivi
- Visite guidate presso fiere di settore e/o strutture ristorative
- Valutazioni attraverso verifiche orali, scritte e pratiche con prevalenza di quest'ultima

**Modulo 1 :**

- La cucina, il personale, l'igiene  
Ripasso di alcuni argomenti del biennio

**Modulo 2 :**

- Tecnica e cultura gastronomica  
u.d.1 il menù e il buffet  
u.d.2 L'economato e i costi di cucina

**Modulo 3:**

- La cucina fra tradizioni ed evoluzione  
u.d.1 La cucina regionale Italiana  
u.d.2 le cucine nel mondo ( solo un accento sulle cucine europee.  
Accenni sulla cucina del territorio e sulla cucina dei celiaci

**Modulo 4:**

- Le materie prime  
u.d.1 Gli ingredienti di base  
u.d.2 Prodotti ittici  
u.d.3 Le carni e gli affettati

**Modulo 5:**

- I lavori di base  
u.d.1 La cottura degli alimenti  
u.d.2 Le tecniche e le preparazioni di base  
u.d.3 I fondi e le salse

**Modulo 6:**

- Le realizzazioni culinarie  
Realizzazioni di vari piatti ( a base di carne, pesce, formaggi, uova e verdure), inseriti in differenti menù, a seconda dell'esigenze: colazioni, buffet, catering, pranzi, cene e colazioni di lavoro, coffee break

La pasticceria di base e avanzata, piccole decorazioni con sac a poche, frutta, ecc

- Scheda piatto e commento nutrizionale(alimentazione/cucina)
- Servizio a comanda applicato ad una piccola carta

**Piombino**

**Roberto Caloiero**

