



**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. 2019/2020**

Materia:	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Classe:	2C ENO
Insegnante/i:	FRANCESCO FERRANTE
Libri di testo:	Protagonisti in Cucina

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Unità 1 La figura professionale del cuoco	Lavorare in cucina; Igiene e sicurezza in cucina
2. Unità 2 Gli ambienti e le attrezzature in cucina	L'organizzazione della cucina; Impianti e Macchinari; Piccola attrezzatura di cucina
3. Unità 3 La salute in cucina	Usare ingredienti di qualità
4. Unità 4 Cuocere e conservare gli alimenti	La cottura degli alimenti; Perché si conservano gli alimenti?; Conservare con il calore e con il freddo; Le nuove tecniche di conservazione
5. Unità 5 I cereali	I cereali; Lavorazione di base con i cereali; I cereali in tavola
6. Unità 6 La verdura e la frutta	Gli ortaggi in cucina
7. Unità 7 Sapori e profumi in cucina	Dare sapore ai piatti
8. Unità 9 Le uova in cucina	Un alimento completo; Cucinare le Uova
9. Unità 10 I fondi e le salse	I fondi di cucina; Le salse calde e fredde

Piombino, giugno 2020

Firma Insegnante/i

Francesco Ferrante



**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**



Firma Rappresentanti studenti
