**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E**

**L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA G. MINUTO Marina di Massa**

**PASSAGGIO ALLA CLASSE SECONDA E RELATIVO PROGRAMMA DI PRIMA**

Materia: **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA**

Libro di testo: Nuovo chef con masterlab 1° biennio, Gianni Frangini, Lemonier scuola

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | **COMPETENZE** |
| Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni  Ruoli e gerarchia della brigata di cucina  Deontologia professionale  Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili  Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente  Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso  Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime  Principali tecniche di produzione di salse, uova, primi piatti.  Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme. | Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico  Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione  Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo  Rispettare il percorso delle merci  Identificare attrezzature e utensili di uso comune  Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature  Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio  Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente  Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici  Eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria  Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche. | **DI BASE**  Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.  **CHIAVE DI CITTADINANZA**  Imparare ad imparare  Progettare  Comunicare  Collaborare e partecipare  Agire in modo autonome e responsabile  Risolvere problemi  Individuare collegamenti e relazioni  Acquisire e interpretare l’informazione. |

**CONTENUTI**

|  |  |
| --- | --- |
| TITOLO | CONTENUTI Essenziali |
| ***Il mondo della ristorazione e la professione.*** | La professione del cuoco.  Storia della cucina.  La ristorazione tradizionale  La ristorazione collettiva.  la neoristorazione |
| ***Etica professionale*** | Comportamento corretto sul posto di lavoro;  Etica professionale. |
| ***Igiene e sicurezza*** | La divisa di cucina:  composizione, storia, cura.  Igiene degli ambienti:  sanificazione delle superfici;  riassetto del laboratorio.  Igiene personale.  lavaggio taglieri e coltelleria.  Il rischio di infortuni in cucina.  Le norme per evitare gli infortuni. |
| ***I locali*:** | La struttura del reparto cucina  La zona di ricevimento e stoccaggio merci  La zona preparazione  La zona cottura  Il passe |
| ***Le attrezzature* e gli utensili** | La grande attrezzatura:  La piccola attrezzatura:  la batteria di cucina;  la piccola utensileria.  Piccoli apparecchi |
| ***Il personale*** | Gli addetti del reparto cucina.  Gerarchia della brigata.  La brigata classica. |
| ***Le materie prime*** | Le uova:  composizione;  utilizzo in cucina;  cotture con guscio e senza guscio.  I cereali:  principali cereali;  utilizzo in cucina;  Il riso:  classificazione;  utilizzo in cucina.  Gli ortaggi:  classificazione;  lavaggio e pulizia. |
| ***Tecniche di base*** | Il concetto di mise en place.  Allestimento della postazione di lavoro;  Lavaggio e pulizia degli ortaggi;  Tagli di 1°, 2° e 3° grado;  Tecniche di cotture di base. |
| ***Le preparazioni di base*** | I brodi (teoria e pratica).  I fondi di cucina (teoria e pratica).  Elementi addensanti:  i roux.  Gli impasti di base:  pasta povera, pasta brisèe, pasta fresca (teoria e pratica). |
| ***Le salse*** | Le salse calde.  Le salse fredde.  Le salse madri..  Le salse per i primi piatti.  (teoria e pratica) |
| ***Le minestre e i primi piatti*** | (teoria e pratica)  Le minestre chiare:  brodi.  Le minestre dense :  creme, vellutate, passati.  La pasta fresca all’uovo e non all’uovo.  Le paste alimentari secche.  I primi piatti asciutti  I primi piatti a base di riso:  riso pilaf, risotto,  Le crespelle  Gli gnocchi  Le paste ripiene  Le paste gratinate. |
| ***La pasticceria di base*:** | (teoria e pratica)  La pasta frolla.  La crema pasticcera.  Il pan di spagna  Panna montata  Torta della nonna  Crostata alla fiorentina. |

**TIPOLOGIA DELLA PROVA DA EFFETTUARE**

n° 1 Prova orale

IL REFERENTE DEL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE

Matteo Castelliti