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

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

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

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

Libro di testo: tecniche di cucina e pasticceria - ALMA- edizioni Plan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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  Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera  Principali tipi di menu e successione dei piatti  Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura  Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi 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  Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera  Distinguere il menu dalla carta  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** |
| **MODULO 1**  **RIPASSO E APPROFONDIMENTO DEGLI ARGOMENTI DI BASE**  **Unità 1**  **Le figure professionali l’ambiente di cucina, igiene e sicurezza sul lavoro** | Le funzioni di ogni componente della brigata.  Etica professionale.  Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature  Cenni di legislazione igienica: il “pacchetto igiene”.  Le principali norme di primo soccorso. Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura.  La mise en place.  L’organizzazione del lavoro in cucina.  Scegliere utensili di cottura in base all’uso.  Riconoscere le situazioni di pericolo che si presentano negli ambienti di cucina. |
| **MODULO 1**  **RIPASSO E APPROFONDIMENTO DEGLI ARGOMENTI DI BASE**  **Unità 2**  **Le tecniche di base e i primi piatti** | Conoscere e realizzare i principali fondi e le principali salse: fondo bianco, fondo bruno, salse madri.  Utilizzare in modo appropriato le principali salse  salse emulsionate.  Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all’apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive.  Realizzazione di ricette di primi piatti semplici.  Paste fresche all’uovo e non.  Gnocchi di patate.  Gnocchi speciali  Crespelle  Paste gratinate  Paste ripiene.  Cotture per espansione, concentrazione e miste  Le principali tecniche di cottura: bollire, cuocere al salto, arrostire, friggere, etc. |
| ***MODULO 2***  ***CARNI, PRIMI E SECONDI PIATTI CON CONTORNI***  ***Unità 1***  ***Le carni: preparazioni di base, tecniche***  ***di cottura e ricette e abbinamento con contorni*** | I tessuti che compongono la carne.  Gli animali da macello.  Gli animali da cortile.  .Tecniche di preparazione delle carni.  Tecniche di cottura degli ortaggi.  Tecniche di cottura e servizio delle carni.  Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente.  Secondi piatti a base di differenti tipologie di carni.  Salse per primi piatti a base di carne.  Farce a base di carne per paste ripiene.  Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. |
| **MODULO 2**  **PRODOTTI ITTICI, PRIMI E SECONDI PIATTI CON CONTORNI**  **Unità 2**  ***prodotti ittici: preparazioni di base, tecniche***  ***di cottura e ricette*** | Classificazione dei prodotti ittici..  Criteri di valutazione della freschezza.  Pulizia dei principali prodotti ittici:  pesci, crostacei, molluschi.  Eseguire le principali tecniche di base nella preparazione, nella produzione, nella cottura e nel servizio dei prodotti ittici.  Primi piatti a base di prodotti ittici  Secondi piatti con contorno a base di prodotti ittici.  Varie cotture dei prodotti ittici. |
| **MODULO 3**  **ELEMENTI DI PASTICCERIA**  ***Unità 1 -***  ***Preparazioni di base di pasticceria*** | Gli impasti dolci e salati - impasti base:  pasta frolla, pasta briseè, pasta choux e pan di spagna..  Le creme e le salse di base:  crema pasticcera, crema chantilly, panna montata, ganache al cioccolato.  Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente.  Realizzare alcuni dessert e preparazioni semplici di pasticceria.  Realizzazione di semplici dessert al cucchiaio.  Realizzazione di torte secche. |
| **MODULO 4**  **ELEMENTI DI COMPOSIZIONE DEL MENU**  **Unità 1**  **Il menu, il piatto e la ricetta** | Definizione di piatto e di ricetta.  Che cosa è un menu.  Cenni sulle caratteristiche generali della cucina italiana.  Elementi di gastronomia del territorio:  realizzazione di alcuni piatti della tradizione locale.  Scrivere una ricetta a livello base. |

**TIPOLOGIA DELLA PROVA DA EFFETTUARE**

Numero 2 tipologie di prove da svolgersi nell’arco della stessa giornata.

n° 1 prova pratica in laboratorio

n° 1 Prova orale

IL REFERENTE DEL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE

Matteo Castelliti