

Prof. FLORIS ANDREA

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina

Libro di testo: In Cucina Autore: R. Brilli P. Piaggese A. Rossi

Casa Editrice: Poseidonia Scuola

<i>Unita</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Obiettivi</i>
I SISTEMI DI COTTURA	La cottura Cuocere in un liquido Cottura in umido Arrostire e gratinare Grigliare saltare e friggere Cuocere a vapore, sottovuoto e in microonde	Applicare correttamente le principali tecniche di cottura in relazione ai diversi alimenti e preparazioni. Realizzare correttamente e con buona autonomia le ricette previste, prestando particolare attenzione alle finalità della cottura previste dalle ricette. Riconoscere e descrivere le trasformazioni chimiche e fisiche conseguenti alle differenti manipolazioni. Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche conseguenti alla cottura degli alimenti. Mettere correttamente in relazione le figure professionali, gli utensili e le attrezzature coinvolte nell'esecuzione delle differenti tecniche di cottura.	Identificare le trasformazioni degli alimenti sottoposti a differenti tecniche di cottura. Gestire con sufficiente autonomia le tecniche di cottura principali, prestando attenzione alle finalità della cottura previste dalle differenti ricette. Mettere correttamente in relazione le figure professionali, gli utensili e le attrezzature coinvolte nell'esecuzione delle differenti tecniche di cottura.
AROMI E CONDIMENTI	Erbe aromatiche Spezie Olio d'oliva e oli di semi Il burro Aceto e sale	Conoscere, classificare ed utilizzare adeguatamente le erbe aromatiche e le spezie	Riconoscere le principali erbe aromatiche e spezie ed utilizzarle appropriatamente
LE PREPARAZIONI DI BASE	Fondi di cucina e brodi	Eeguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei fondi e delle salse. Elaborare con buona autonomia operativa	Eeguire le principali tecniche di base nella produzione dei fondi e delle salse. Eeguire con sufficiente autonomia preparazioni

	Le salse (calde e fredde)	preparazioni a base di fondi e salse, nel rispetto delle tecniche e delle fasi di lavorazione previste.	a base di fondi e salse, nel rispetto delle tecniche e delle fasi di lavorazione previste.
PRODOTTI VEGETALI	I bulbi e le patate Le radici I frutti Foglie e insalate Legumi Stagionalità delle verdure I tagli delle verdure	Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale. Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali e frutta. Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali e frutta. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	Saper identificare e classificare gli ortaggi e la frutta. Eseguire le operazioni di mondatura e taglio organizzando autonomamente le mise en place e le operazioni di riordino e pulizia della postazione. Adottare le tecniche adeguate per le principali tecniche di cottura degli ortaggi e della frutta.
I CEREALI E DERIVATI	I cereali Le farine Pane, focaccia e pizza	Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici ricavati dal cereale. Elaborare con buona autonomia operativa impasti di panificazione. Rispettare le fasi di lavorazione e di lievitazione degli impasti. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	Saper identificare e classificare i cereali. Eseguire le operazioni di scelta e utilizzo delle farine, organizzando autonomamente le mise en place e le operazioni di riordino e pulizia della postazione. Adottare le tecniche adeguate per le principali tecniche di lavorazione e cottura degli impasti.
I PRIMI PIATTI	Le minestre Il riso La pasta alimentare secca, fresca e ripiena	Classificare i primi piatti in funzione della corretta compilazione del menu. Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti. Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. Rispettare i tempi e le fasi di lavorazione del piatto. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. Realizzare piatti in abbinamento a farce e salse. Presentare i piatti nel rispetto delle regole	Conoscere gli ingredienti di base e classificare i primi piatti. Operare con sufficiente autonomia per la realizzazione delle preparazioni nel rispetto delle modalità e dei tempi previsti. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. Realizzare piatti in abbinamento a farce e salse.

		tecniche e delle modalità di servizio previste.	
LE CARNI	<p>Le carni bovine, suine, caprine e ovine</p> <p>Gli animali da cortile</p> <p>Operazioni preliminari alla cottura delle carni</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme igieniche.</p> <p>Eseguire le principali tecniche di base nella scelta e nel servizio dei prodotti enogastronomici ricavati dai tagli, lavorazione e cottura delle carni. Realizzare con buona autonomia ricette a base di carne. Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme igieniche.</p> <p>Realizzare con sufficiente autonomia ricette a base di carne, riconoscerne i tagli e i vari impieghi.</p>
I PRODOTTI ITTICI	<p>I pesci di acqua dolce</p> <p>I pesci di acqua salata</p> <p>Pulizia e taglio del pesce</p> <p>I crostacei</p> <p>I molluschi</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme igieniche rispettando temperature e tempistiche di servizio.</p> <p>Eseguire le principali tecniche di base nella scelta e nel servizio dei prodotti ittici, lavorazione e cottura di pesce crostacei e molluschi. Realizzare con buona autonomia ricette a base di pesce, crostacei e molluschi. Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme igieniche.</p> <p>Realizzare con sufficiente autonomia ricette a base di pesci, crostacei e molluschi, riconoscerne i prodotti ittici e i vari impieghi.</p>
UOVA, LATTE, PANNA E FORMAGGI	<p>Le uova</p> <p>Il latte e la panna</p> <p>Il formaggio</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme igieniche.</p> <p>Realizzare con buona autonomia ricette con e a base di uova, latte, panna e formaggi. Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme igieniche.</p> <p>Realizzare con sufficiente autonomia ricette con e a base di uova, latte, panna e formaggi.</p>
ELEMENTI BASE DI PASTICCERIA	<p>I dolcificanti, zucchero, miele e caramello</p>	<p>conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base, con la gestione autonoma della preparazione della postazione di lavoro prevista dalle differenti tecniche da utilizzare. Rispettare i tempi di</p>	<p>Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base, con la gestione autonoma della preparazione della postazione di lavoro prevista dalle differenti tecniche da utilizzare.</p>

	<p>Cacao e cioccolato</p> <p>La frutta</p>	<p>preparazione. Realizzare con buona autonomia preparazioni di pasticceria di base. Presentare e servire dolci nel rispetto delle regole tecniche.</p>	<p>Rispettare i tempi di preparazione. Realizzare con sufficiente autonomia preparazioni di pasticceria di base</p>