



PROGRAMMA DI LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA: CUCINA
DOCENTE: LUCA MARONGIU

A.S. 2017 / 2018 - CLASSE 1^a B

1. La professione del cuoco: l'etica professionale; caratteristiche, competenze, conoscenze;
2. La brigata di cucina: definizione, organizzazione, caratteristiche, e dettaglio dei componenti;
3. La sicurezza alimentare: il concetto di qualità, definizione, tipi di qualità, la qualità dei servizi ristorativi, interpretazione del concetto di qualità, disciplinari di produzione. Esempi di disciplinare: i culurgiones d'ogliastra IGP; il pecorino romano
4. L'HACCP: i sette principi, diagrammi di flusso, definizione e analisi del rischio, definizione e individuazione dei CP, libro bianco sull'alimentazione e codex alimentarius
5. Terminologia tecnica, grande e piccola attrezzatura, utensileria di cucina, visita dei laboratori e visione delle principali macchine;
6. I tagli di cucina: mirepoix, brunoise, julienne, matignon, trito, verdure tornite
7. Portate: definizione di portata, cenni sul menu e sulla composizione e divisione in portate, confronto con le altre culture occidentali e non;
8. I primi piatti: definizione e classificazione, primi piatti asciutti, primi piatti in brodo e minestre (la crema Parmantier);
9. Le paste fresche: realizzazione della pasta fresca all'uovo, realizzazione di lasagne, tagliolini, maltagliati, cannelloni e timballo;
10. Le salse: madri e derivate, realizzazione in laboratorio della salsa pomodoro, ragù alla bolognese, salsa besciamella;
11. Risi e risotti: le varie tipologie di riso (basmati, carnaroli, integrale), le varie cotture (pilaf, risotto, riso all'inglese), realizzazione di un risotto di mare ai calamari e cozze, riso alle verdure, cottura e servizio del riso all'indiana con bignè d'ecrevette e salsa al curry;
12. I primi piatti della tradizione culinaria nazionale e regionale: ravioli di ricotta e spinaci,, malloreddus alla campidanese, spaghetti alla amatriciana, tagliatelle al pomodoro, spaghetti alla carbonara