



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

PROGRAMMA SVOLTO
DOCENTE: USALA LUISA

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE ELABORAZIONE

PASTI/CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CLASSI: ID



✚ La professione del sapere, saper fare e saper essere:

- ✓ L'etica professionale.
- ✓ L'equipe in cucina, la brigata di cucina.
- ✓ L'organigramma in cucina, la gerarchia della brigata classica.
- ✓ La professione del cuoco e l'evoluzione in Chef de Cuisine.
- ✓ La storia del cappello, la toque blanche.
- ✓ La divisa prof.le di cucina.
- ✓ Il Food and Beverage Manager.
- ✓ Il Leadership.
- ✓ Il C.C.N.L.
- ✓ Terminologia di cucina.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

+ Gli spazi di cucina e i suoi settori:

- ✓ Il settore del ciclo di produzione.
- ✓ Il lay out.
- ✓ La mise en place.
- ✓ Settore ricevimento delle merci.
- ✓ Settore stoccaggio e immagazzinamento.
- ✓ Settore preparazione degli alimenti.
- ✓ Settore cottura.
- ✓ Settore distribuzione.
- ✓ Settore lavaggio/ plonge.

+ Gli spazi di cucina e le attrezzature:

- ✓ Identificazione delle attrezzature.
- ✓ Le grandi attrezzature e le piccole attrezzature.
- ✓ Le attrezzature per la conservazione.
- ✓ Le attrezzature per la preparazione.
- ✓ Le attrezzature per la cottura.
- ✓ Le attrezzature per il servizio.
- ✓ Le attrezzature per il lavaggio.
- ✓ La coltelleria e le sue caratteristiche.
- ✓ I principali materiali utilizzati nella costruzione degli utensili da cucina, il loro utilizzo, la pulizia e la loro cura.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- + L'igiene e la sicurezza sul lavoro.
 - ✓ L'igiene della persona.
 - ✓ L'igiene degli indumenti.
 - ✓ D.P.R. 327/80 e la divisa di cucina.
 - ✓ D.Lvo 155/97 e il sistema HACCP.
 - ✓ La "Marcia in avanti". (essere in linea...)
 - ✓ Le contaminazioni microbiche.
 - ✓ Le intossicazioni alimentari.
 - ✓ Le infezioni e le tossinfezioni.
 - ✓ D.L. 626 e la sicurezza sul lavoro.
 - ✓ Il pronto soccorso di base.

- + Gli antipasti. (cenni generali teorici e sviluppo in pratica)
 - ✓ Classificazione degli antipasti e utilizzo in cucina.
 - ✓ Antipasti freddi e caldi.
 - ✓ Antipasti semplici e composti.
 - ✓ A base di pane, pasta sfoglia, , frutta, uova, pesci e crostacei ecc.
 - ✓ I canape, le tartine e i crostini.
 - ✓ Gli intermezzi: tipologie di panino completo, piatto unico
 - ✓ Gli intermezzi : le tipologie di panino

- + Le quiche, i soufflé e gli sformati. I fondi e le salse di cucina.
 - ✓ Lo chef saucier.
 - ✓ La definizione dei fondi.
 - ✓ Fondi di cucina e fondi di cottura. Le essenze e le glaces.
 - ✓ Gli elementi nutritivi e gli elementi aromatici.
 - ✓ I fondi bianchi, (dosi, preparazione e utilizzo in cucina).
 - ✓ I fondi bruni, (dosi, preparazione e utilizzo in cucina).
 - ✓ Il fumetto di pesce, (dosi, preparazione e utilizzo in cucina).



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI



- ✓ I roux, (roux bianco, biondo e bruno), dosi, preparazione e utilizzo.
- ✓ Le salse madri calde e fredde, (salsa pomodoro, salsa besciamella, salsa maionese).
- ✓ Le salse bianche composte (derivati di salsa besciamella ,vellutate, mornay, suprema,) e brune composte (derivate di fondi bruni e salsa pomodoro, salsa campidanese, amatriciana, Bolognese).
- ✓ Le salse emulsionate, (maionese, cocktail, rosa, tartara, vinaigrette, citronette).

+ I primi piatti.

- ✓ Le minestre, minestroni, zuppe, passati e minestre di pesce. (i tagli delle verdure)
- ✓ I fondi e i consommé.
- ✓ La pasta fresca all'uovo e la pasta secca, le paste ripiene.
- ✓ Gli gnocchi e la polenta.
- ✓ Il riso e le crespelle.
- ✓ I finger food.

+ I metodi di cottura:

- ✓ I metodi di cottura e le qualità sensoriali e nutrizionali degli alimenti.
- ✓ La cottura per estrazione, per concentrazione e mista.
- ✓ Bollire, sbianchire, affogare, cuocere a vapore, sottovuoto, al forno, al microonde, grigliare, friggere, saltare, gratinare, stufare o brasare, glassare, flambè.

+ Gli ingredienti e il loro uso in cucina:

- ✓ I prodotti, qualità, certificazioni e prodotti biologici. DOP, IGP, STG, DOCG, il km 0 degli ingredienti base





ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

- ✓ I cereali e gli ortaggi.
 - ✓ Grassi, aromi da condimento. I grassi vegetali e animali. L'olio d'oliva, le fasi dalla raccolta al processo di produzione, il punto di fumo, varietà e caratteristiche, l'utilizzo in cucina. Il burro, dalla raccolta del latte alla produzione del burro. I burri composti.
 - ✓ Le erbe aromatiche e le spezie, classificazione e utilizzo in cucina.
 - ✓ I condimenti composti, senape, ketchup, worcester, tabasco, concentrati di carne ecc.
- ✚ Il latte e i suoi derivati.
- ✓ Tipologie di latte, il latte ed il commercio.
 - ✓ Classificazione del latte.
 - ✓ La sterilizzazione, l'UHT, la pastorizzazione, la liofilizzazione.
 - ✓ I formaggi, la produzione del formaggio, la crema di latte, il burro, lo yogurt, la panna, ecc.
- ✚ Le uova, utilizzo in cucina, composizione e classificazione.
- ✓ La freschezza delle uova e i metodi per accertarla.
 - ✓ I metodi di cottura delle uova, in acqua con guscio (alla coque, barzotte, sode); in acqua senza guscio (affogate, in cocotte); in olio e/o burro (al tegamino, fritte, strapazzate, frittate e omelette, i tortini).
- ✚ I contorni.
- ✓ Pulitura e taglio.
 - ✓ Le patate, le carote, le insalate ecc.
 - ✓ Il taglio degli ortaggi e delle verdure.
 - ✓ La tornitura delle verdure.



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLI

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

✚ La pasticceria.

- ✓ Gli ingredienti di base della pasticceria, (zucchero, caramello, cacao, cioccolato, miele, gelatina, frutta, ecc.)
- ✓ Gli impasti di base, montati, lievitati e lavorati, (pasta frolla, pan di Spagna, choux, sfoglia, crêpes, meringhe, pane, pizza, pane speciale ecc).
- ✓ Torte per occasioni speciali.
- ✓ Torte composte in sfoglia e pan di Spagna.
- ✓ Fingeer food di creme, tiramisù, creme composte, chantilly, ecc.
- ✓ Le bagna alcoliche, (bagna alcolica all'alchermes, all'ananas ecc.)
- ✓ La piccola pasticceria, (biscotto arrotolato, fatti fritti, decorazioni di pasta di mandorle, barchette e cartellette, sfogliatine, bignole ecc.)
- ✓ Le decorazioni dei dolci.
- ✓ Pasticceria tipica.
- ✓ Pasticceria secca.
- ✓ I dolci al cucchiaio, (tiramisù. Bavarese, budino ecc.) I dessert flambé.
- ✓ Le creme, (crema al limone, al cioccolato, pasticcera, chantilly).
- ✓ La preparazione, la cottura, la decorazione e il servizio dei dessert.
- ✓ Tipologie di frolla e loro utilizzo.
- ✓ I dolci fritti (frati fritti, bombe ecc.)
- ✓ I dessert al cucchiaio rivisitati: tiramisù innovativo e torta sette vasetti in varie versioni, le ferratelle, le noci alla nutella e alla crema, girelle Danesi.

DOCENTE

Usala Luisa



Sede: Via Santa Chiara - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003 - C.F. 91003750915
e-mail nurho30008@istruzione.it – PEC nurho30008@pec.istruzione.it – <http://www.ipsar.gov.it>
I.P.S.I.A. e Nautico Via Santa Chiara s.n.c. - 08048 Tortoli (OG) - Tel. 0782 623243 Fax 0782 626219
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142
Convitto annesso: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624949 Fax 0782 621135