

PROGRAMMAZIONE TEORICA TERZO ANNO RIDOTTA PER ALUNNI CON GIUDIZIO SOSPESO

UDA 3 – LE CARNI, PREPARAZIONI E COTTURE DI BASE

Lezione 6 – Le carni: caratteristiche e tagli. Da pagina 86 a 100

- Le carni: composizione e qualità
- La classificazione in base al colore
- Il percorso di lavorazione delle carni
- I tagli delle carni: i bovini
- I tagli delle carni: i suini
- I tagli delle carni: gli ovini e i caprini
- I gallinacci
- Le frattaglie o quinto quarto
- La selvaggina

Lezione 7 – la lavorazione delle carni. Da pagina 104 a 111

- I tagli in macelleria
- Perché si appiattiscono le carni
- Le preparazioni preliminari per il pollo e i gallinacci

Lezione 8 – I metodi di cottura delle carni. Da pagina 112 a 117

- La cottura delle carni
- I metodi di cottura
- La cottura a bassa temperatura

UDA 4 – MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

Lezione 12 – L'Italia meridionale e le isole. Da pagina 144 a 145

- La Puglia

UDA 8 - LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

Lezione 26 - Ristorazione commerciale, collettiva e banqueting.

Da pagina 246 a 265 del libro di testo

- La ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva o servizio catering
- Le tipologie di ristorazione collettiva

UDA 9 - MARKETING E MENU

Lezione 31 – Il Menu. Da pagina 299 a 310 del libro di testo

- Il menu nella storia
- Le caratteristiche del menu
- Le principali tipologie di menu
- La stesura dei menu
- Le indicazioni da riportare nel menu
- I menu per le diete specifiche