



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Istituto Alberghiero Molfetta

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Programma di enogastronomia-cucina svolto nella classe _____ a.s. 2018/2019

- Il mondo della ristorazione: l'evoluzione della cucina
- Il Reparto di Cucina: attrezzature utensili
- Il personale di cucina: la brigata di cucina L'etica professionale.
- Igiene professionale: della persona, degli alimenti, dell'ambiente e attrezzature.
- Condimenti, tecniche di base e sistemi di cottura.
- Conoscenza dei laboratori scolastici e dei macchinari: corretto utilizzo e norme di comportamento in relazione al riordino e alla pulizia degli stessi. Conoscenza dell'utensileria e dell'attrezzatura.
- La mise-en-place per le preparazioni di base
- I tagli principali julienne, brunoise, macedonia, dadolata
- La cottura ed i principali metodi utilizzati: cottura per espansione: bollire brodo vegetale e verdure bollite per macedonia, minestrone alla milanese
- I primi piatti
- Le minestre brodose, chiare, legate, caratteristiche: crema parmentier,
- Le paste secche e le salse per farinacei, generalità e tecniche di lavorazione: Rigatoni all'amatriciana, spaghetti alla carbonara
- Le paste fresche: all'uovo, tagliatelle alla bolognese. (
- Le paste fresche: di semola, cavatelli pomodoro fresco, basilico e ricotta marzotica.
- Le paste gratinate: ziti gratinati.
- Il riso, generalità: all'inglese riso pilaf
- I risotti, generalità: risotto alla parmigiana, risotto alla milanese
- Gli impasti lievitati
- Il latte, le uova
- **La pasticceria della ristorazione**
- Le principali preparazioni di base della pasticceria: Pan di Spagna, la bagna alcolica.
- Le principali preparazioni di base della pasticceria: crema pasticcera, la panna montata, la crema
- **chantilly, la torta alla panna) confezionamento,**

Gli alunni

Il docente