

**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	<p>La cottura</p> <p>Cuocere in un liquido</p> <p>Cottura in umido</p> <p>Arrostire e gratinare</p> <p>Grigliare saltare e friggere</p> <p>Cuocere a vapore, sottovuoto e in microonde</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
LE PREPARAZIONI DI BASE	<p>Fondi di cucina e brodi</p> <p>Le salse (calde e fredde)</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei fondi e delle salse. Elaborare con buona autonomia operativa preparazioni a base di fondi e salse, nel rispetto delle tecniche e delle fasi di lavorazione previste.</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di base nella produzione dei fondi e delle salse. Eseguire con sufficiente autonomia preparazioni a base di fondi e salse, nel rispetto delle tecniche e delle fasi di lavorazione previste.</p>
	<p>I bulbi e le patate</p> <p>Le radici</p> <p>I frutti</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale.</p>	<p>Saper identificare e classificare gli ortaggi e la frutta. Eseguire le operazioni di mondatura e taglio organizzando</p>

<p>PRODOTTI VEGETALI</p>	<p>Foglie e insalate Legumi Stagionalità delle verdure I tagli delle verdure</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>I CEREALI E DERIVATI</p>	<p>I cereali Le farine Pane, focaccia e pizza</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>I PRIMI PIATTI</p>	<p>Le minestre Il riso La pasta alimentare secca, fresca e ripiena</p>	<p>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 tecniche e delle modalità di servizio previste.</p>	<p>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.</p>
<p>LE CARNI</p>	<p>Le carni bovine, suine, caprine e ovine</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme igieniche. Eseguire le principali tecniche di base nella scelta e nel servizio dei prodotti enogastronomici ricavati dai tagli,</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme igieniche. Realizzare con sufficiente autonomia ricette a base di carne, riconoscerne i tagli e i vari impieghi.</p>

	<p>Gli animali da cortile</p> <p>Operazioni preliminari alla cottura delle carni</p>	<p>lavorazione e cottura delle carni. Realizzare con buona autonomia ricette a base di carne. Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche</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. 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. Realizzare con sufficiente autonomia ricette a base di pesci, crostacei e molluschi, riconoscerne i prodotti ittici e i vari impieghi.</p>
ELEMENTI BASE DI PASTICCERIA	<p>I dolcificanti, zucchero, miele e caramello</p> <p>Cacao e cioccolato</p> <p>La frutta</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 preparazione. Realizzare con buona autonomia preparazioni di pasticceria di base. Presentare e servire dolci nel rispetto delle regole tecniche.</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 preparazione. Realizzare con sufficiente autonomia preparazioni di pasticceria di base</p>