

IIS B.MARSANO

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA pensato per le CLASSI PRIME

as. 2022/2023

docente: Fusaro Gino

PROGRAMMA DI TEORIA:

MODULO 1: STORIA DELLA CUCINA

- Cenni storici sulla cucina
- I grandi innovatori della cucina

OBIETTIVI

L'allievo dovrà apprendere l'evoluzione storica gastronomica delle varie civiltà

MODULO 2: ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE NELLA RISTORAZIONE-CUCINA

- Professione cuoco
- Il personale di cucina
- Il commis di cucina
- La divisa del cuoco
- Il comportamento e il codice deontologico del cuoco

OBIETTIVI

L'allievo dovrà conoscere ruoli e mansioni all'interno di una brigata classica. Dovrà aver chiaro il percorso professionale che può portare un commis capace e motivato a percorrere tutte le tappe della carriera

Dovrà essere cosciente che il lavoro in cucina esige il massimo rispetto dell'ordine e della pulizia delle cose e delle persone.

MODULO 3: IL REPARTO DI CUCINA

- Il lay-out della cucina
- Le aree di preparazione

- Area di cottura e servizi annessi
- Attrezzature di cucina

OBIETTIVI

L'allievo dovrà saper inquadrare correttamente il reparto di cucina, in tutte le varie aree che lo compongono. Dovrà conoscere tutte le fasi del ciclo di lavorazione degli alimenti, dal momento del loro ingresso in azienda come materie prime, fino alla distribuzione del cliente-consumatore.

MODULO 4: LE FARINE produzione ed utilizzo

- La legge italiana e i diversi tipi di farina;
- Il glutine e la sua funzione negli impasti lievitati;
- La lievitazione e la maturazione della pizza e del pane.

OBIETTIVI:

L'allievo dovrà conoscere le principali caratteristiche dei cereali più usati e delle farine derivate, sapere come vengono prodotte, classificate e impiegate in cucina.

MODULO 5: L'OLIO

- I condimenti di origine vegetale;
- Le fasi di produzione dell'olio;
- Caratteristiche principali dei vari tipi di olii da cucina;
- Punti di fumo

OBIETTIVI:

L'allievo dovrà essere in grado di riconoscere i condimenti di origine vegetale e il loro utilizzo in cucina.

MODULO 6: L'ORTICOLTURA

- Classificazione degli ortaggi;
- Stagionalità degli ortaggi;

- La freschezza degli ortaggi e legge UE n 1308/2013;
- Agricoltura biologica e biodinamica;
- La coltivazione idroponica e aereoponica
- Le gamme agroalimentari
- La lavorazione, cottura e conservazione degli ortaggi.

OBIETTIVI:

L'allievo dovrà sapere distinguere i vari tipi di vegetali conoscendone le principali caratteristiche merceologiche e i modi di impiego in cucina.

MODULO 7: IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA

- Un alimento può diventare pericoloso per la nostra salute;
- Haccp;
- Principali regole per il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti;
- Concetto di sicurezza sul lavoro;
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro;
- Utilizzo dei DPI in dotazione.

OBIETTIVI:

L'allievo avrà compreso le problematiche relative all'igiene degli alimenti e alla sicurezza nell'ambiente di lavoro. Dovrà conoscere le norme di comportamento, gli obblighi di legge e le misure di sicurezza poste a tutela della salute di chi lavora e di chi consuma i pasti.

Dovrà riconoscere i punti critici di rischio e mettere in atto i comportamenti adeguati per operare in sicurezza.

MODULO 8: SISTEMI E TECNICHE DI COTTURA

Definizione e ricevimento delle materie prime;

Le fasi preliminari alla cottura dell'alimento;

Sistemi di cottura

OBIETTIVI

L'allievo dovrà saper applicare le tecniche di cottura in un liquido di alimenti freschi, riuscendo al contempo ad eseguire gli altri tipi di cottura più semplici e comuni.

MODULO 9: GLI IMPASTI BASE

La classificazione degli impasti base

Le fasi di lavorazione della pasta alimentare;

Formati e usi in cucina.

OBIETTIVI:

l'allievo dovrà essere in grado di saper riconoscere gli impasti secchi da quelli lievitati perseguendo obiettivi di qualità, redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati e sostenibili.

N.B. In accordo con il Consiglio di Classe sono previste delle lezioni di Educazione Civica

OBIETTIVI MINIMI

lo studente ha conoscenze di base, mostra di possedere conoscenze ed abilità essenziali, sa applicare regole e procedure fondamentali.