PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA

CLASSE 2 I

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCENTE: FUSARO GINO

PROGRAMMA DI TEORIA

1 LATTE E DERIVATI:

* I principali trattamenti del latte.
* Tipologie di latte in commercio e il loro uso in cucina.
* La caseificazione.
* I derivati del latte.
* La classificazione dei formaggi.

2 LE CARNI E GLI ANIMALI DA CORTILE

* Le caratteristiche principali delle carni bianche e rosse.
* Gli animali da cortile.
* Carne suina , tagli e usi in cucina,
* Categoria merceologica dei tagli.

3 LE UOVA

* Classificazione commerciale delle uova.
* Caratteristiche delle uova.
* L’etichettatura.
* Igiene, cottura e conservazione delle uova.
* Gli ovoprodotti.
* Le colazioni (UDA) - english e continental

4 SALSE MADRI

* Principali preparazioni base.
* Brodi, fondi, salse madri della cucina italiana e francese.
* Igiene e conservazione delle salse.

5 I PRODOTTI ITTICI

* Le caratteristiche principali dei prodotti ittii
* Le varie tipologie di pesci, crostacei, molluschi
* Sistemi e metodologie di pulizia

6 FRUTTA E VERDURA

 - Le varie tipologie di frutta e verdure

* Metodi di pulizia e ripasso dei principali tagli
* Stagionalità dei prodotti

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.
* Utilizzo dei DPI in dotazione.

GENOVA, GE

19/05/2023

DOCENTE

FUSARO GINO

ALUNNI