

PROGRAMMAZIONE ENOGASTRONOMIA-CUCINA

CLASSE QUARTA ENO

La programmazione si divide in due parti, parte teorica e parte tecnica.

Durante le prime lezioni è stato svolto un lavoro di ripasso su tutte le attrezzature, sull'uso del coltello finendo con i tagli delle verdure.

Per quanto riguarda la parte teorica c'è stato un ripasso sui macronutrienti.

Argomenti delle lezioni:

La prima valutazione comprendeva: compito a casa, il colloquio orale in classe e il comportamento tenuto fino durante le ore svolte (partecipazione alle lezioni, impegno e rispetto del regolamento di istituto).

Le uova: descrizione, tracciabilità, valori nutrizionali.

L'utilizzo nei vari impasti.

Verifica scritta sulle competenze acquisite.

Preparazioni pratiche: uovo in camicia, uovo barzotto, omelette bavosa e nature, uovo affogato alla fiorentina, salsa mornay, chips di parmigiano.

Compito di educazione civica sui seguenti argomenti: compito da consegnare ed esporre su educazione civica.

L'argomento può trattare di un film (imitation game, race, la vita è bella, schindler's list, o altri film inerenti).

Libro cuore di "De amicis" o articoli della costituzione (video di benigni)

Differenti preparazioni di un risotto con relative spiegazioni su ogni passaggio quali: tostatura, mantecatura e tutto quello che concerne la spiegazione e la composizione del riso partendo dal chicco.

Preparazioni: risotto con radicchio rosso (spiegando il perché può cambiando di colore, analizzando la scala del ph).

Risotto al nero di seppia, risotto con zucca e bacon, risotto ai frutti di mare, risotto con carciofi e fumetto di pesce.

Bisque di gamberi, fagottini di gallinella, filetto di nasello, filetto di branzino, fishburger di orata.

Crudo di gamberi.

Preparazioni per l'evento che si è svolto nel plesso di Calvari con i sindaci.

Preparazioni quali: pesto, pan di spagna, salsa poché, canestrelli, gnocchi alla romana, panissa.

Preparazione dei rustici alla genovese, indicando i vari metodi di cottura, quali bollitura, al forno e gratinatura.

Pansoti in salsa di noci e cappuccino solido.

Preparazione torte salate quali: baciocca, torta di cipolle e Pasqualina.

Coniglio alla ligure, latte fritto e testaroli.

Crostata di marmellata e crema pasticcera, gnocchi di patate e focaccia al formaggio.

Gelato alla vaniglia, al pistacchio e alla nocciola, descrivendo i vari addensanti.

Torta di nocciole versione moderna. Scrigno di mele facendo una frolla sablé (spiegando i vari tipi di frolla) e un crumble salato.

Lavoro in collaborazione con la professoressa Gragnani di Francese.

Gli alunni dovevano inizialmente tradurre una ricetta in francese, successivamente farla in cucina, riproducendo un video e nello stesso video esporla in francese.

Le ricette erano le seguenti: bisquit (spiegata la differenza tra bisquit e pan di spagna), bagna, crema leggera al pistacchio (spiegata la differenza tra crema pasticcera, chantilly all'italiana e alla francese, crema leggera e bavarese).

Bavarese allo spumante. Verifica scritta sull'haccp e sui metodi di sviluppo microbico. Verifica scritta sui marchi di qualità.

Preparazione crostata flan, bavarese nocciola e cioccolato bianco.

Spaghetti alla gricia e carbonara. Lezione sulla pasta di zucchero: rose, fiori e nastri.

Visita alla scuola Tessieri, una delle strutture enogastronomiche più importanti d'Italia, dove insegnano tanti chef stellati.

La scuola ha offerta colazione, pranzo, un intero menù, attestato di partecipazione (che è riconosciuto a livello mondiale).

Laboratorio di lezione pratica e teorica tenute dallo chef stellato Stefano Cipollini. Il tutto gratuitamente.

Firma rappresentanti di classe

Cappadota
Isabella Mergoglio

Firma insegnante