

	 <p><b>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"</b>  <a href="https://www.iisminzoni.edu.it/">https://www.iisminzoni.edu.it/</a></p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)  VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)  Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984  PEC <a href="mailto:NAIS06100L@pec.istruzione.it">NAIS06100L@pec.istruzione.it</a> - PEO <a href="mailto:NAIS06100L@istruzione.it">NAIS06100L@istruzione.it</a>  C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
---	--	---

## PROGRAMMA LAB. ENOGASTRONOMIA - CUCINA

Argomenti trattati
<p style="text-align: center;"><b>PRIMO ANNO</b></p> <p>LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO  igiene e sicurezza del settore.  Le figure professionali della brigata di cucina  <b>GLI AMBIENTI E LE ATTREZZATURE DI CUCINA</b>  Le caratteristiche strutturali di una cucina professionale.  Conoscere gli utilizzi della piccola attrezzatura.  Le principali proprietà nutrizionali degli alimenti  I principali marchi di certificazione  <b>LE ATTIVITA' DELLA CUCINA</b>  I principali metodi di conservazione degli alimenti.  Le tipologie di pasta presenti in commercio.  <b>IGIENE E SICUREZZA</b>  Le norme igieniche del personale, degli alimenti e dei locali il sistema HACCP  D.Lgs. 81/2008 sicurezza sul lavoro</p> <p style="text-align: center;"><b>SECONDO ANNO</b></p> <p><b>GLI INGREDIENTI UTILIZZATI IN CUCINA</b>  le principali erbe aromatiche e spezie utilizzate in cucina  i vari tipi di latte e i suoi derivati  gli aspetti dietetici e merceologici dei formaggi.  la struttura e la composizione delle uova.  Le dosi dei fondi.  Conoscere le salse madri e alcune salse derivate.  Le caratteristiche e la classificazione delle carni e dei pesci  i lieviti per gli impasti.</p> <p style="text-align: center;"><b>TERZO ANNO</b></p> <p>Il sistema H.A.C.C.P. nel settore enogastronomico  Nozioni di antinfortunistica  le principali abitudini alimentari.  Conoscere i principali metodi di gestione delle scorte, la modulistica obbligatoria e facoltativa da usare.  Conosce la storia del menu, le caratteristiche dei vari tipi di menu e le principali carte  la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie.  I tagli del suino, degli ovini e caprini e degli equini.  i principali prodotti tipici regionali.  la differenza tra i vari tipi di farina e di lieviti.  la differenza fra gelato, sorbetto e dolci al cucchiaio</p>

la funzione principale dei nutrienti e apporti calorici

### **QUARTO ANNO**

Conosce le fasi dell'allevamento della macellazione.

Conosce i concetti di tracciabilità e di filiera.

I tagli del suino, degli ovini e caprini e degli equini.

Si allevano pesci, molluschi e crostacei.

Le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi.

Le fasi principali dell'organizzazione di un banchetto.

Le modalità di preparazione di piatti di cucina vegana e vegetariana.

### **QUINTO ANNO**

**SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO**

Il sistema HACCP

La sicurezza sui luoghi di lavoro

**IL MENU**

Aspetto gastronomico "criteri di composizione e abbinamento"

Aspetto tecnico "menu per tipologia ristorativa – di pasto - di clientela"

**L'ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA PRODUZIONE**

Gli spazi in cucina

La cucina satellite di finitura

La cucina satellite di cottura e finitura

Il centro produzione pasti

La distribuzione degli alimenti (legame del freddo - il legame del caldo)

I macchinari dell'area di produzione

**TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI**

I sistemi di cottura

La presentazione delle vivande

**CUCINA PROFESSIONALE**

La cucina innovativa: cucina rivisitata, cucina salutistica

Lo studio del piatto e l'arte della presentazione (cucina per celiaci, il risparmio dell'acqua in enogastronomia, la cucina del riuso)

Il catering

Il banqueting e i servizi esterni