



PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2015/2016

Scuola in carcere

Casa circondariale di Castrogno

Disciplina:

Enogastronomia cucina

MODULO N°1

Professione cuoco

Unità didattica 1.1 Pre-requisiti fondamentali per intraprendere la professione

1. Etica professionale
2. Elementi di deontologia professionale
3. Norme di comportamento.

Unità didattica 1.2 Requisiti fondamentali per accedere in un laboratorio

1. I requisiti dell'aspirante
- 2. Le qualità di un buon cuoco**
3. Comportamenti relazionali: sapere, saper fare, saper essere

Unità didattica 1.3 La brigata di cucina

1. Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
2. La composizione della brigata tradizionale
3. Evoluzione della brigata in funzione delle nuove tendenze
4. Organizzazione e organigramma della brigata

MODULO N°2

Igiene e sicurezza

Unità didattica 2.1 Igiene degli operatori del settore alimentare

4. Stato di salute

5. Igiene personale
6. Igiene dell'abbigliamento – la divisa del cuoco
7. Giusto comportamento sul posto di lavoro

MODULO N°3

Le attrezzature di cucina

Unità didattica 3.1 La grande attrezzatura

- 1. Sistemi refrigeranti – macchine per la conservazione**
2. Attrezzature del settore preparazioni preliminari
3. Macchine per la cottura
4. Macchine per la pulizia

Unità didattica 3.2 La piccola attrezzatura

- 1. Gli utensili di cucina e della pasticceria**
2. Materiali utilizzati per la cottura , la preparazione e conservazione degli alimenti
3. Il pentolame
4. Il mestolame
5. La coltelleria

Unità didattica 2.2 Igiene degli alimenti (*in collaborazione con scienze degli alimenti*)

- 1. Alimenti e nutrizione**
2. Contaminazione degli alimenti
3. Microbiologia degli alimenti
4. Infezioni e intossicazioni alimentari – tossinfezione - infestazione

Unità didattica 2.3 Igiene negli ambienti di lavoro

- 1. Caratteristiche strutturali degli ambienti adibiti a cucina**
2. Gli impianti di cucina
3. Le aree di lavoro e percorso delle merci: ricevimento merci e stoccaggio – preparazioni preliminari – assemblaggio – cottura- finitura- distribuzione – smaltimento rifiuti.
4. La filosofia della marcia in avanti

MODULO N°4 *Cottura e conservazione degli alimenti*

Unità didattica 4.1 La cottura degli alimenti

1. Definizione di cottura - Effetti positivi e negativi della cottura
2. Cottura per conduzione
3. Cottura per convezione
4. Cottura per irraggiamento
5. Aspetti generali dei metodi di cottura: per espansione – per concentrazione – mista

MODULO N°5 *Il latte e le uova*

Unità didattica 9.1 Il latte

1. Valore nutrizionale e composizione
2. Classificazione del latte in base al quantitativo di grasso
3. Classificazione in base alle tecniche di conservazione
4. Uso in cucina del latte

Unità didattica 9.2 Le uova

1. Le caratteristiche delle uova
2. Come valutare la freschezza
3. Classificazione: in base al tipo di allevamento, in base alla freschezza, in base alla grandezza
4. Etichettatura delle uova
5. Uova in cucina

Le attività di laboratorio

- Corso di pizza... le farine, la lievitazione, realizzazione di un buffet a fine progetto
- Le ricette di base di pasticceria... pasta frolla, pasta choux, pan di spagna, crema pasticcera
- Ricette di base della cucina... la pasta all'uovo, le crepes, la salsa al pomodoro, la salsa besciamella
- La postazione, la regola della marcia in avanti ed i tagli in cucina
- I bignè e le ganche
- La cottura del riso... e lezione sulle tipologie di riso
- Preparazioni a base di vongole e sogliole
- I dolci tipici di carnevale
- Alcune ricette tipiche regionali... la piadina romagnola, la pastiera napoletana, i cannoli siciliani
- I semifreddi
- Il disosso di alcune carni... il coniglio, il pollo
- Sono state realizzate manifestazioni e cene

Elaborato dal Prof. Paolo D'evangelista

