



## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

*A.S. 2015/2016*

*CLASSE I B*

*Disciplina:*

*cucina*

### MODULO N°1 (3 Unità didattiche)

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 (5 Unità didattiche)

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

## 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

## Unità didattica 2.4 Igiene delle attrezzature

### **1. Elementi di base di una cucina**

2. Le certificazioni CE e ISO 9000
3. Programma di pulizia in base al sistema HACCP
4. Processo di sanificazione

## Unità didattica 2.5 Prevenzione antinfortunistica

1. La sicurezza in cucina, formare per prevenire
2. Le principali cause di infortunio
3. Comportamenti corretti per evitare incidenti
4. Cenni di primo soccorso

# **MODULO N°3 (2 Unità didattiche) 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

## **MODULO N°4** (2 Unità didattiche) 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** (2 Unità didattiche) I cereali

### Unità didattica 6.1 Il frumento

1. Dal chicco alla farina
2. I derivati del frumento
3. Parametri di qualità

### Unità didattica 6.2 Il riso e gli altri cereali

1. Coltura e fasi di lavorazione del riso
2. Classificazione del riso e uso in cucina
3. Il mais, l'avena, il farro, il miglio, la segale, l'orzo.

## **MODULO N°6** 4 U.D. Verdura, frutta, erbe aromatiche e spezie

### Unità didattica 7.1 Gli ortaggi

1. Classificazione degli ortaggi
2. Lavorazioni di base per gli ortaggi
3. Metodi di cottura degli ortaggi
4. Le alghe
5. I funghi

## **MODULO N°7 (3 Unità didattiche) Il grassi di condimento**

### Unità didattica 8.1 Altri grassi di condimento

1. I grassi di origine animale: burro, lardo, strutto
2. Le margarine

## **MODULO N°8 (3 Unità didattiche) 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 in laboratorio:**

- Le attrezzature ....la postazione di lavoro...la regola della marca in avanti ....i nove tagli fondamentali
- Lezione sui cereali e sulle farine
- La pasta all'uovo ...la pasta frolla...salsa al pomodoro...impasto per crepes
- La cottura del risotto..le crostatine
- Le omelette...le patate al burro...i bignè
- Il minestrone ...impasto per crepes
- Alcune ricette di base della pasticceria....il pan di spagna...la crema pasticcera