



## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

*A.S. 2015/2016*

*CLASSE IV G*

*Disciplina:*

*Pasticceria*

*La programmazione svolta nell'anno scolastico 2015/2016 ha riguardato prettamente esercitazioni in laboratorio (in quanto il quadro orario è basato soltanto su 3 ore), dove sono stati evidenziati argomentazioni teoriche svolte nello scorso anno scolastico (haccp... ricette di base... addensanti, le farine).*

### *Le attività pratiche*

- *Il babbà, la pizza dolce rivisitata*
- *I cannoli alla siciliana*
- *I semifreddi*
- *Lo strudel, crema all'inglese, pan di spagna all'olio evo*

- *Le mousse*
- *Lo zuccotto toscano*
- *Arte bianca: panini al latte, al burro , al carbone vegetale, sandwich , cornetti salati, pane artistico.*
- *Torta mimosa... il plum cake*
- *Piccola biscotteria: baci di dama, frollini all'uvetta, al cioccolato...*
- *Bisquit al cacao, temperaggio del cioccolato bianco e decori*
- *Utilizzo dell'aerografo*
- *Il profiterole... le ganche... al cioccolato lucido*
- *Dolci tipici di carnevale... castagnole, chiacchiere, ravioli*
- *La pasta sfoglia e realizzazione di preparazioni...*
- *Torta bianco mangiare, torta delizia*
- *Alcune preparazioni gelatinate... ai frutti di bosco, alle fragole*

- *Le colombe pasquali*
- *Lavorazione dello zucchero... realizzazione di decori*

### *Le attività extra curricolari*

- *Progetto un mondo di panna*
- *Corso di aggiornamento con il campione del mondo di pasticceria Emanuele Forcone*
- *Cena Federazione Italiana Cuochi*
- *Il Gran sasso e la laguna... evento realizzato a Venezia*
- *Evento presso piazza Martiri dei giochi olimpici*
- *Gara di pasticceria... Conpait*
- *Erasmus... realizzazione di una torta in cake designe*
- *Cena sommelier*

