



## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

*A.S. 2015/2016*

*CLASSE 4°H*

*Disciplina:*

*cucina*

- *ESERCITAZIONI PRATICHE*

- *Il Trentino Alto Adige*
- *L'Abruzzo*
- *La Sicilia*
- *La Liguria*
- *Basi di pasticceria*
- *La Calabria*
- *La Lombardia*
- *Dolci tipici di Natale*
- *La Campania*
- *La Sardegna*
- *Il Veneto*
- *L'Emilia Romagna*
- *La Basilicata*
- *Il Molise*
- *La Puglia*
- *Le Marche*
- *Preparazione campionato mondiale della pizza*
- *Il Lazio*
- *la Toscana*
- *la valle d'Aosta*

- *LEZIONI TEORICHE*

- *La cucina regionale e contemporanea*
- *Le nuove prospettive*
- *Tendenze culinarie*
- *L'organizzazione del lavoro*
- *Ripasso sulla carne*
- *Le aree di lavoro e le intolleranze*
- *Il range di pericolo e le aree di lavoro*
- *Gli impianti e le aree della cucina*
- *I sistemi di conservazione (affumicamento...)*
- *La cottura a bassa temperatura (sous-vide)*
- *Legame diretto e indiretto...*
- *Il diagramma di flusso*
- *HACCP, i 5 punti principali...*
- *La ristorazione (commerciale, tradizionale, collettiva..)*
- *La dieta nella ristorazione*
- *La pianificazione delle attività ristorative*
- *Le cotture*
- *Ripasso sui molluschi*
- *La trasmissione del calore*
- *Ripasso sui crostacei*
- *Il menu... approfondimenti e tendenze*

- *RICERCHE*

- *La differenza tra stoccafisso e baccalà*
- *Le diverse tipologie di mele*
- *Le diverse tipologie di zucca*
- *L'olio cottura*
- *La cucina a bassa temperatura*
- *Marchi francesi: AOC e AOP*
- *Disposizioni riguardanti le intolleranze presenti nei menu e alcuni ingredienti che contengono allergeni*

- *ATTIVITA' EXTRA CURRICULARI*
  - *Cena caritas*
  - *Cena federazione italiana cuochi*
  - *Cena sommelier*