



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Di Poppa-Rozzi"**  
Via F. Barnabei, 2  
Teramo



Cod. Fisc. 8003110675 tel.Pres. 0861/248215 Segr.0861/247248 Fax : 0861/243136

Web: [www.iisdipopparozzi.it](http://www.iisdipopparozzi.it) e-mail : [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)

P.E.C.: [teis00800n@pec.istruzione.it](mailto:teis00800n@pec.istruzione.it) Istituzionale: [teis00800n@istruzione.it](mailto:teis00800n@istruzione.it)

## PROGRAMMA SVOLTO

**Classe 1° - A**

**A.S. 2016 / 2017**

**Docente: Palmetti Lucio**

### MODULO N°0

Progetto Accoglienza: "Patto D'Aula"

Regole di comportamento - igiene personale - regole di laboratorio di cucina

Realizzazioni di cartelloni.

### MODULO N°1 Professione cuoco

#### Pre-requisiti fondamentali per intraprendere la professione

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

#### 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

#### 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

#### Igiene degli operatori del settore alimentare

1. Stato di salute
2. Igiene personale
3. Igiene dell'abbigliamento – la divisa del cuoco
4. Giusto comportamento sul posto di lavoro: organizzazione del proprio posto di lavoro e riordino della cucina

#### Igiene degli alimenti *(in collaborazione con scienze degli alimenti)*

1. Alimenti e nutrizione
2. Contaminazione degli alimenti
3. Infezioni e intossicazioni alimentari

#### Igiene negli ambienti di lavoro

1. Le aree di lavoro e percorso delle merci: ricevimento merci e stoccaggio – preparazioni preliminari – assemblaggio – cottura- finitura- distribuzione – smaltimento rifiuti.
2. La filosofia della marcia in avanti

#### Igiene delle attrezzature

1. Elementi di base di una cucina
2. Programma di pulizia in base al sistema HACCP
3. Processo di sanificazione

#### 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 **Le attrezzature di cucina**

### **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

### **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 **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
6. Principali metodi di cottura: affogare,arrostitire,bollire,lessare,bagnomaria,brasare,friggere

## MODULO N°5 **Gli ortaggi**

1. Classificazione degli ortaggi
2. Lavorazioni di base per gli ortaggi
3. Metodi di cottura degli ortaggi

## MODULO N°6 **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

APPROFONDIMENTI:Terminologia di cucina - Codificazione scheda-ricettario. - Le salse madri (cenni)

**Attività pratica:** Esercitazione pratica di cucina:rispetto delle norme igieniche e di sicurezza, corretto utilizzo delle attrezzature,organizzazione del proprio posto di lavoro –esecuzione dei principali tagli degli ortaggi - pasta con salsa al pomodoro.

