



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 e-mail : info@iisdipopparozzi.it

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO

Classe 1° - B

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.

