



*Istituto Professionale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera
Alessandro Farnese
di Caprarola (VT)
Viale Regina Margherita 2- 01032 Caprarola
(VT) - Tel: 0761/645513*



I.I.S. Alessandro Farnese di Caprarola



Programma didattico svolto A/S 2021/2022	
Materia: Classe:	Laboratorio di enogastronomia settore cucina 1° A
Insegnante:	Aniello La Pietra

Abilità e capacità	Moduli	Competenze	Tempi (non vincolante)
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere l'influenza dei fattori economici, politici, sociali, religiosi che influenzano le abitudini alimentari; - Confrontare gli stili alimentari del passato, individuando le differenze con gli attuali; - Comprendere i mutamenti delle diverse tipologie di ristorazione. 	<p>La storia dell'alimentazione</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dal paleolitico al medioevo 2. Dal Rinascimento ai giorni nostri 3. Le diverse tipologie di ristorazione 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire ed interpretare l'informazione 	<p>Primo Quadrimestre</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico con specifiche responsabilità e mansioni; - Comprendere i mutamenti della brigata classica e di quella moderna. - Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione; - Acquisire consapevolezza delle proprie responsabilità e come prevenire rischi d'incidenti sul luogo di lavoro. 	<p>Igiene e sicurezza in cucina</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'igiene personale 2. La divisa 3. L'igiene degli ambienti e delle attrezzature 4. L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione 5. La legislazione alimentare 6. La sicurezza in cucina 7. I comportamenti per evitare incidenti 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare a imparare 2. Progettare 3. Comunicare 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire ed interpretare l'informazione 	<p>Primo Quadrimestre</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire la consapevolezza delle regole, della necessità 	<p>Gli ambienti e il personale</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le aree di lavoro 2. L'area di 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare a imparare 2. Progettare 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo 	

del rispetto delle stesse e delle persone.

- Acquisire consapevolezza delle proprie responsabilità e del comportamento etico.

- Sviluppare il senso dell'autostima in funzione della valorizzazione delle proprie capacità professionali.

- preparazione
3. La struttura degli ambienti
 4. La brigata di cucina
 5. La composizione di una brigata
 6. L'anima della brigata
 7. Etica professionale
 8. La mise en place di cucina

e responsabile
8. Acquisire ed interpretare l'informazione

**Primo
Quadrimestre**

- saper distinguere le varie attrezzature presenti nella cucina.
- imparare a gestire le attrezzature per la cottura e distinguere le varie tipologie di forni.

- La grande attrezzatura
1. La grande e piccola attrezzatura.
 2. La cucina
 3. I forni
 4. Gli altri grandi strumenti per la cottura
 5. La grande attrezzatura per la conservazione per il freddo
 6. L'attrezzatura elettrica
 7. L'attrezzatura per pulire

1. Imparare a imparare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
7. Individuare collegamenti e relazioni
8. Acquisire ed interpretare l'informazione

**Primo
Quadrimestre**

-distinguere le varie tipologie di piccola attrezzatura che si trovano in cucina
-saper utilizzare il pentolame per ogni tipologia di prodotto.

- La piccola attrezzatura
1. I materiali
 2. Il pentolame
 3. Padelle teglie e altre casseruole
 4. La coltelleria
 5. I coltelli per carni e prodotti ittici
 6. Il mestolame
 7. Altri utensili
 8. Utensili per la pasticceria

1. Imparare a imparare
4. Collaborare e partecipare
7. Individuare collegamenti e relazioni
8. Acquisire ed interpretare l'informazione

**Secondo
Quadrimestre**

-usare in modo corretto le diverse tipologie di sistemi di cottura.
-identificare quali cotture sono più indicate per non lasciar perdere i principi

- I sistemi di cottura
1. La cottura in un liquido
 2. La cottura per irraggiamento
 3. La cottura a

1. Imparare a imparare
3. Comunicare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare collegamenti e relazioni

Secondo

nutritivi.	<p>conduzione</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Grigliare saltare e friggere 5. La cottura a vapore 	8. Acquisire ed interpretare l'informazione	Quadrimestre
<p>-imparare le nozioni base per creare un fondo di cottura.</p> <p>-imparare le basi delle salse primarie in cucina.</p>	<p>- Le preparazioni base</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I fondi di cucina 2. Le salse calde 3. Le salse fredde 4. Le altre preparazioni base 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare a imparare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 7. Individuare collegamenti e relazioni 	Secondo Quadrimestre
<p>-distinguere i prodotti vegetali che si usano in cucina.</p> <p>-imparare i tagli base che si utilizzano in cucina.</p>	<p>- I prodotti vegetali</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I prodotti vegetali 2. La patata 3. Le radici 4. I frutti 5. Le foglie 6. I legumi 7. Le infiorescenze 8. Le insalate 9. Tagli delle verdure, ortaggi e vegetali 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare a imparare 8. Acquisire ed interpretare l'informazione 	Secondo Quadrimestre
<p>-Distinguere le varie farine che si trovano nelle varie zone della cucina.</p> <p>- Saper distinguere i vari cereali e la loro preparazione in cucina.</p>	<p>- Cereali e derivati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I cereali 2. Le farine 3. Pane focaccia e pizza 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare a imparare 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire ed interpretare l'informazione 	Secondo Quadrimestre
<p>-conoscere le uova e il loro utilizzo in cucina e pasticceria.</p> <p>-il latte e i suoi derivati.</p>	<p>- Uova, latte e derivati</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Latte 2. Formaggi 3. Le uova 4. Le uova in cucina 5. Le uova e il loro uso 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare a imparare 2. Progettare 3. Comunicare 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire ed interpretare l'informazione 	Secondo Quadrimestre