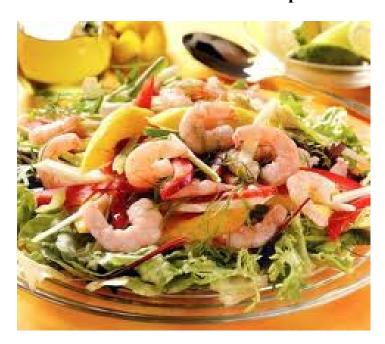


Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Alessandro Farnese di Caprarola (VT) Viale Regina Margherita 2- 01032 Caprarola (VT) - Tel: 0761/645513



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)
- 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.	La storia dell'alimentazione 1. Dal paleolitico al medioevo 2. Dal Rinascimento ai giorni nostri 3. Le diverse tipologie di ristorazione	6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire ed interpretare l'informazione	Primo Quadrimestre
- 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.	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	 Imparare a imparare Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare l'informazione 	Primo Quadrimestre
- Acquisire la consapevolezza delle regole, della necessità	Gli ambienti e il personale 1. Le aree di lavoro 2. L'area di	 Imparare a imparare Progettare Collaborare e partecipare 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 e piccola attrezzatura. La cucina I forni Gli altri grandi strumenti per la cottura La grande attrezzatura per la conservazione per il freddo L'attrezzatura per la elettrica L'attrezzatura per pulire 	 Imparare a imparare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Individuare collegamenti e relazioni 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	 Imparare a imparare Collaborare e partecipare Individuare collegamenti e relazioni 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 La cottura in un liquido La cottura per irraggiamento La cottura a	 Imparare a imparare Comunicare Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni 	Secondo

nutritivi.	conduzione4. Grigliare saltare e friggere5. La cottura a vapore	8. Acquisire ed interpretare l'informazione	Quadrimestre
-imparare le nozioni base per creare un fondo di cottura. -imparare le basi delle salse primarie in cucina.	 Le preparazioni base I fondi di cucina Le salse calde Le salse fredde Le altre preparazioni base 	 Imparare a imparare Agire in modo autonomo e responsabile Individuare collegamenti e relazioni 	Secondo Quadrimestre
-distinguere i prodotti vegetali che si usano in cucinaimparare i tagli base che si utilizzano in cucina.	- I prodotti vegetali 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	1. Imparare a imparare 8. Acquisire ed interpretare l'informazione	Secondo Quadrimestre
 -Distinguere le varie farine che si trovano nelle varie zone della cucina. - Saper distinguere i vari cereali e la loro preparazione in cucina. 	 Cereali e derivati 1. I cereali 2. Le farine 3. Pane focaccia e pizza 	 Imparare a imparare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare l'informazione 	Secondo Quadrimestre
-conoscere le uova e il loro utilizzo in cucina e pasticceriail latte e i suoi derivati.	 Uova, latte e derivati Latte Formaggi Le uova Le uova in cucina Le uova e il loro uso 	 Imparare a imparare Progettare Comunicare Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare l'informazione 	Secondo Quadrimestre