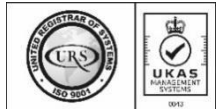




CERTIFICAZIONE  
AGENZIA FORMATIVA  
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**  
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)  
Telefono +39 0564 812490/0564 810045  
Fax +39 0564 814175  
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

CERTIFICATO N. 50 100  
14484 Rev.005

Sito web: [www.daverrazzano.edu.it](http://www.daverrazzano.edu.it) e-mail: [gris00900x@istruzione.it](mailto:gris00900x@istruzione.it) - [segreteria@daverrazzano.it](mailto:segreteria@daverrazzano.it)  
Posta elettronica certificata: [gris00900x@pec.istruzione.it](mailto:gris00900x@pec.istruzione.it)

**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

**CLASSE II SEZ.B ENO**

**MATERIA: ENOGASTRONOMIA E LABORATORIO DI CUCINA**

**PROF. Alessandro Vitale**

Programmazione modulare primo biennio classe seconda B enogastronomia settore cucina e pasticceria

<b>MODULO DI RIPETIZIONE PROFESSIONE CUOCO</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
UNITA' DI RIPETIZIONE	<i>Le regole del buon cuoco</i>	<i>La mise en place fissa e del giorno La coltelleria e i tagli</i>
L'etica professionale		<i>La grande attrezzatura, da banco, utensili Gli spazi e i reparti</i>
La divisa e gli accessori	<i>La divisa del cuoco</i>	<i>I fondi di cottura e di cucina</i>
<b>MODULO DI RIPETIZIONE LA SICUREZZA</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
1 La sicurezza sul lavoro	<i>Rischi e norme Principali cause di infortuni sul lavoro Obblighi dei lavoratori Altri consigli generale</i>	<i>Laboratorio: spazi e aree di lavoro Uso idoneo dei coltelli, utensili, batteria di cucina e macchinari. Preparazioni di alcuni primi piatti programmati</i>
<b>MODULO DI RIPETIZIONE IGIENE E SALUTE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
1 Il ruolo dell'operatore in cucina	<i>Conservazione e manipolazione degli alimenti</i>	<i>Pulizia e igiene degli utensili e delle attrezzature, regole igieniche degli spazi di cucina.</i>
2 Lavorare in modo igienicamente corretto	<i>Garanzie di igiene Igiene del personale Igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti</i>	<i>Il posto di lavoro e mice en place Pulitura e tali di alcuni vegetali Preparazione di alcune pietanze</i>
<b>Test verifica ingresso</b>	<i>Le procedure di pulizia L'igiene degli utensili La contaminazione degli alimenti Curare la propria persona Nemici insidiosi</i>	<i>Preparazione, cottura e servizio di sala se programmato</i>
<b>MODULO 7 I FONDI E LE SALSE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>

Unità 1 I fondi e i leganti	1 I fondi 2 Le basi addensanti	Esercitazione classica Fondo bianco pollo Vellutata regina con crostini Timballo di maccheroncini Servizio di sala se programmato
--------------------------------	-----------------------------------	--

Unità 2 Le salse Approfondimento libro-web Test di verifica	1 L'universo delle salse 2 Le salse madri	Esercitazione proposta Tagliatelle alla bolognese Lasagne pasticciate Servizio di sala se programmato
---	--	--

## **MODULO 8 I PRIMI PIATTI**

<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 I primi piatti in brodo	1 Le minestre 2 Le minestre chiare 3 Le creme e le Minestre legate 4 Le zuppe	Esercitazione proposta Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina Minestrone alla milanese Zuppa di verdure con crostoni Passato di verdure con crostini
Unità 2 I primi piatti a base di riso	1 Il riso in cucina 2 Le principali tecniche di cottura del riso	Pasta e fagioli alla toscana (regionale) Soffritto di verdure (territorio) Pan cotto (territorio) Servizio di sala se programmato
Unità 3 Le paste alimentari  Approfondimento libro-web Test di verifica	1 Le paste alimentari 2 La pasta e le cotture 3 Le paste ripiene 4 Le paste gratinate	Esercitazione proposta Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina Arancini di riso con salsa pomodoro Risotto mantecato ..... Riso parboiled ..... Riso basmati ..... Esercitazione proposta Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina Tagliatelle alla moda dello chef (Salsa besciamella e salsa bolognese) Mezze maniche rigate alla norma Servizio di sala se programmato Esercitazione proposta Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina Panciotti con ricotta e spinaci salsa pomodoro Ravioli di carne alla bolognese Cannelloni alla napoletana Servizio di sala se programmato Esercitazione proposta Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina Gnocchi di semolino alla romana Gnocchi di patate al pomodoro e

		<p><i>parmigiano</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i>  <i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i>  <i>Crespella delicata con ricotta e spinaci in salsa Mornay</i>  <i>Penne rigate mantecate con salsa tonno</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
--	--	--

## **MODULO 9 LE UOVA**

<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
<p>Unità 1 Le uova in cucina</p>	<p>1 La classificazione delle uova  2 La quantità nelle ricette  3 La corretta manipolazione  4 L'impiego in cucina</p>	<p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i>  <i>Servizio di prima colazione o breakfast</i>  <i>Uova alla coque</i>  <i>Uova al tegamino con bacon</i>  <i>Uova strapazzate sul toast</i>  <i>Uova strapazzate al prosciutto cotto</i></p>
<p>Unità 2 I metodi di cottura delle uova</p>	<p>1 I principali metodi di cottura  2 Le ricette</p>	<p><i>Omelette al prosciutto</i>  <i>Frittata .....</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
Approfondimento libro Test di verifica		

## **MODULO 10 LE CARNI: PREPARAZIONI E COTTURE DI BASE**

<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
<p>Unità 1 Le caratteristiche e tagli</p>	<p>1 Le carni: composizione e qualità  2 La classificazione e i tagli</p>	<p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i>  <i>IL VITELLO: noce o scamone</i>  <i>Scaloppe, scaloppine, rosette, straccetti, matignon. I metodi di cottura e guarnizioni.</i>  <i>Abbinamento contorni</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<p>Unità 2 Lavorazioni delle carni</p>		
<p>Unità 3 I metodi di cotture delle carni: ricette di base</p>	<p>1 Lavorazioni e preparazioni</p>	<p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i>  <i>IL POLLO E TACCHINO</i>  <i>Pollo al forno, alla diavola, in casseruola, in padella, pastellati</i>  <i>Abbinamento contorni</i></p>
Approfondimento libro Test di verifica	<p>1 Cotture e metodi  2 Ricette</p>	<p><i>Servizio di sala se programmato</i></p>

		<p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i>  <i>IL MAIALE</i>  <i>Arista di maiale alla toscana (forno)</i>  <i>Costolette di maiale alla Sassy (padella)</i>  <i>Spiedini, bocconcini, scaloppine, rosette</i>  <i>Abbinamento contorni</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
--	--	--

## **MODULO 12 I PESCI**

<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici	1 <i>Classificazione dei prodotti ittici</i> 2 <i>Acquisto, freschezza, conservazione</i>	<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Spigola o orata alla griglia, al forno, al cartoccio, al sale</i> <i>Scaloppa di branzino al vino bianco</i> <i>Abbinamento contorni</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>
Unità 2 Le preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici	1 <i>Pulizia, taglio, preparazione</i> 2 <i>Metodi di preparazione</i> e 3 <i>Ricette</i>	<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Fondo bianco di pesce e vellutata</i> <i>Risotto superfino mantecato con gamberi e zucchine</i> <i>Troccoli ai frutti di mare</i> <i>Polpo alla Luciana</i> <i>Abbinamento contorni</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>
Approfondimento libro-web Test di verifica		<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Cucina del territorio</i> <i>Seppie ripiene</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>
		<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Cucina del territorio</i>

#### **MODULO 11 LA PASTICCERIA DI BASE L'ESSENZIALE**

<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 Le salse e le creme: ricette di base	1 <i>Le salse e le creme</i> 2 <i>I sciroppi e le bagne</i>	<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Pan di spagna</i> <i>Pasta sfoglia</i> <i>Pasta choux</i> <i>Paste frolla</i> <i>Pasta brisée</i>
Unità 2 Gli impasti e le torte: ricette di base	1 <i>Gli impasti di base: classificazione</i> 2 <i>Gli impasti montati</i> 3 <i>Gli impasti friabili</i> 4 <i>Gli impasti per choux</i> 5 <i>Gli impasti lievitati</i> 6 <i>Le ricette</i>	<i>Crema pasticciera</i> <i>Crema al cioccolato</i> <i>Crema diplomatica</i> <i>Panna montata</i> <i>Bagna alchermes, maraschino, alla frutta</i> <i>Sciroppo e frutta sciroppata</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>
Approfondimento libro-web Test di verifica		<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Pasticceria tipica del territorio</i>

## **PROGRAMMAZIONE - PRATICA OPERATIVA**

### **CLASSI PRIMO BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

#### **1. L'ESSENZIALE**

- A) Ambiente cucina e reparti
- B) Ambiente di magazzino e stoccaggio
- C) La grande attrezzatura e da banco
- D) L'utensileria e la coltelleria (uso specifico)
- E) Le figure professionali
- F) Etica professionale e HACCP
- G) La storia della cucina e la cucina regionale italiana

#### **2. I PRIMI LAVORI**

- A) Il menu e i vari servizi
- B) Le fasi di lavoro e la mise en place
- C) I primi lavori di base
- D) Gli alimenti: verdure, frutta, legumi, paste, prodotti ittici, le carni.
- E) I grassi animali e vegetali
- F) Acquisti, conservazione, cottura, presentazione

#### **3. LE BASI DI CUCINA**

- A) I fondi di cucina e i fondi di cottura
- B) I roux, le salse madri e le salse derivate
- C) Salse brune e salse bianche
- D) Le salse fredde e calde
- E) Le salse emulsionate fredde e calde
- F) Le farce a freddo e a caldo

#### **4. LA PASTICCERIA LE BASI SEMPLICI**

- A) Crema pasticciera, panna montata, crema diplomatica
- B) Pan di spagna, pasta frolla, pasta brisée, pasta choux
- C) Composto di base per pane, pizza e altri impasti lievitati

#### **5. I PRIMI PATTI LE BASI PRINCIPALI**

- A) Le paste fresche all'uovo e non
- B) Zuppe, minestrone, creme, vellutate, brodi e consommé
- C) I primi patti asciutti e pronti
- D) Crespelle, gnocchi e timballi
- E) Il riso e i risotti
- F) I primi piatti tipici del territorio

#### **6. I SECONDI PIATTI**

- A) I prodotti ittici: pesci, crostacei e molluschi (principali)
- B) Le carni: bianche e rosse (cenni)

#### **7. I CONTORNI**

- A) I contorni freddi e caldi
- B) Le patate e le verdure in genere

## **PROGRAMMAZIONE *MINIMA***

### **CLASSI PRIMO BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**

**GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA**

#### **1. L'ESSENZIALE**

- A. Ambiente cucina e reparti
- B. La grande attrezzatura e da banco
- C. L'utensileria e la coltelleria (uso specifico)
- D. HACCP e l'etica professionale

#### **2. I PRIMI LAVORI**

- A. Il menu e i momenti di servizio principali
- B. Le fasi di lavoro
- C. I primi lavori di base
- D. Acquisti, conservazione, cottura, presentazione

#### **3. LE BASI DI CUCINA**

- A. I fondi di cucina e i fondi di cottura
- B. I roux e le salse madri
- C. I grassi animali e vegetali
- D. Le erbe e le spezie più comuni

#### **4. LE BASI DI PASTICCERIA**

- A. Crema pasticciera, panna montata
- B. Pan di spagna, pasta frolla
- C. Composto di base per pane e pizza
- D. La biscotteria

#### **5 I PRIMI PATTI LE BASI**

- A. Le paste fresche all'uovo e non
- B. Zuppe, minestrone, creme, vellutate
- C. I primi piatti asciutti, pronti
- D. Crespelle, gnocchi e timballi

#### **6 I SECONDI PATTI I PESCI**

- A. I prodotti ittici: classificazione
- B. Pulizia del pesce e conservazione

#### **7 I SECONDI PIATTI LE CARNI**

- A. Le carni da macello: classificazione
- B. Il pollo, sezionatura e l'impiego più comune

#### **8 I CONTORNI**

- A. I contorni: classificazione (freddi e caldi)
- B. Le insalate e le patate

## **PROPOSTA DI PROGRAMMAZIONE *MINIMA DIFFERENZIATA***

### **CLASSI PRIMO BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**

GLI ALLIEVI CON AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

#### **1. L'ESSENZIALE**

- A. Ambiente cucina e reparti
- B. Utensileria e coltelleria
- C. Etica professionale
- D. La divisa del cuoco

#### **2. I PRIMI LAVORI**

- A. Le fasi di lavoro
- B. I primi lavori di base

#### **3. LE BASI DI CUCINA**

- A. I fondi di cucina (vitello e pollo)
- B. Salse madri (salsa di pomodoro)

#### **4. LE BASI DI PASTICCERIA**

- A. Crema pasticciera
- B. Pan di spagna
- C. Composto di base per pane e pizza

#### **5. I PRIMI PATTI LE BASI**

- A. Le paste fresche all'uovo e all'acqua e olio
- B. Zuppe, minestrone
- C. I primi piatti asciutti

**PROF. Alessandro Vitale**