



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

## PROGRAMMAZIONE TEORICO-PRATICO DI CUCINA NELLA CLASSE 2 SEZ. G A. S. 2022-2023

### PARTE TEORICA:

- Riepilogo dei moduli anno precedente
- i pesci,
  - ✓ struttura e classificazione dei pesci
  - ✓ come riconoscere il pesce fresco
  - ✓ conservazione del pesce
  - ✓ diverse cotture del pesce
- carni da macello.
  - ✓ Come e fatta la carne
  - ✓ Procedure di macellazione
  - ✓ Conservazione della carne, frollatura
  - ✓ Le carni bovine
  - ✓ Eta, sesso e razza dei bovini
  - ✓ I tagli dei bovini
  - ✓ Carni suine
  - ✓ Tagli e utilizzo
  - ✓ Carni ovi caprini
  - ✓ Tagli ed utilizzo
- Gli animali da cortile
  - ✓ Pollame, tacchino, palmipedi,
  - ✓ Carni cunicole
- La selvaggina
  - ✓ La selvaggina da penna
  - ✓ La selvaggina da pelo



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

PARTE PRATICA:

- Pennette al pomodoro, alla norma, spaghetti all'amatriciana, alla gricia
- fondo bianco di pesce, risotto ai frutti di mare
- Cavatelli crotonesi e scilatelle al ragù Calabrese,
- Castagnole facite con crema chantilly
- Gnocchi di patate alla Sorrentina,
- Pasta choux, bignè alla crema,
- Uova affogate, frittata di zucchine, frittata di spinaci, omelette al formaggio al naturale
- Paglia e fieno al pomodoro
- Timballo alla siciliana (Norma)
- Pasta sfoglia, millefoglie
- Pollo alla romana, lavorazione preliminare e cottura

Gli alunni:

.....  
 .....  
 .....

PROF. Francesco Corapi

.....

Data.....