

## ENOGASTRONOMIA

Tecnica dei servizi e pratica operativa di cucina

Classe di riferimento 4° F Indirizzo Pasticceria

U.D.Adi recupero – Ripetizione sulla programmazione degli anni precedenti

Igiene e sicurezza.

Igiene della persona, degli ambienti, l'Haccp, Igiene alimentare.

La prevenzione, Il TUSL, norme di primo soccorso.

Le temperature e la gestione dei frigo.

Comportamento e Galateo

Lo stile, la cura della persona, l'etica professionale, la divisa.

Capitolo 3- Professione Pasticcere

Organizzazione della Pasticceria

L'organizzazione della pasticceria e i suoi lay-out, l'economato, il magazzino, il garde-manger, i reparti operativi e la distribuzione.

Le zone di lavoro

Arrivo e stoccaggio delle merci, magazzino, zona preparazione, zona calda, zona della lavorazione del freddo, rigenerazione, distribuzione e vendita al banco.

Le attrezzature

Gli impianti di aspirazione, macchine per la cottura, macchine per la Conservazione Macchine per la lavorazione, Macchinari e attrezzi per la pulizia e l'igiene, gli utensili per la cottura e la conservazione, la piccola attrezzatura e la coltelleria. I nuovi macchinari e tecniche di cottura, il sotto vuoto, il roner, cottura in vaso al microonde, il molecolare, l'affumicatura.

La spesa

Le ricette, dal progetto (dal disegno, alla realizzazione)

Le fasi organizzative dei reparti, spazi di lavoro e di rifinitura

NUOVE U.D.A: I Prodotti di Base

Aromi e spezie

Le salse calde e fredde, le ganaches in pasticceria

Le creme

Gli impasti cremosi, soffici, croccanti

Le Uova il latte e i suoi derivati

Le farine e il suo uso

Il latte, il burro e la panna e la loro adattabilità

*Organizzazione del posto di lavoro*

*Pasticceria a postazione con interpretazione dei piatti*

*Piatti mystery box*

*Pasticceria a Km 0 e cucina del territorio*

*I vari momenti del servizio*

*I menù e la sua evoluzione nella pasticceria*

*I prodotti agroalimentari di qualità*

*Gli allergeni*

*Le normative a tutela della salute*

*Le 5 gamme (categorie) alimentari*

*Il sistema H.A.C.C.P.*

*Il D.V.R.*

Il freddo e il gelo

Il CBT in pasticceria

Le basi (pan di Spagna, frolla, sfoglia, biscuit, meringa, ganaches, crumble, creme, bagne)

Uso del cioccolato, la bavaresi, le mousse, i semifreddi

## Programmazione svolta dalla classe 4 F 2022/2023

---

Le nuove tecniche ed attrezzature in pasticceria

I prodotti di pasticceria di nuova generazione

Caratteristiche e classificazioni delle farine, gli amidi, gli zuccheri

La pasticceria di base

Lavorazione con tecniche della pasticceria classica e moderna.

Gli Alunni

---

---

---

---