



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 1 SEZ. D ANNO SCOLASTICO 2025-2026

PARTE TEORICA:

- La brigata di cucina
 - ✓ L'organizzazione del lavoro in cucina
 - ✓ La ripartizione delle figure professionali in cucina
 - ✓ Etica professionale
- La cucina struttura e organizzazione
 - ✓ I locali e le preparazioni preliminari
 - ✓ Fasi di lavoro e la mise en place
 - ✓ Locali di cottura e distribuzione
 - ✓ I locali di lavaggio e di servizio
- Le attrezzature di cucina
 - ✓ I materiali impiegati in cucina
 - ✓ Le attrezzature per la produzione del freddo
 - ✓ Le attrezzature per la produzione delle derrate
 - ✓ I forni
 - ✓ Le macchine per la cottura sottovuoto
 - ✓ Attrezzature per il lavaggio
 - ✓ Batteria di cucina e pasticceria
 - ✓ La coltelleria
- Igiene e sicurezza sul lavoro
 - ✓ Igiene e contaminazioni alimentari
 - ✓ Igiene del personale e la divisa di cucina
 - ✓ L'igiene dei locali e delle attrezzature
 - ✓ L'haccp e il piano di auto controllo
 - ✓ Sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni
- I sistemi di cottura e di conservazione degli alimenti
 - ✓ Cottura degli alimenti
 - ✓ Principali metodi di cottura
 - ✓ Tecniche innovative di cottura
- Preparazioni di base e condimenti
 - ✓ I fondi, brodi
 - ✓ Le salse
 - ✓ I condimenti grassi
 - ✓ Sale, aceto e altri condimenti
 - ✓ Le erbe aromatiche e le spezie



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:

- Pulizia e taglio delle verdure
 - ✓ Taglio delle patate a barilotto, ponte nuovo, patate chips, a cubetto, Parmentier, a fiammifero
 - ✓ Cipolla alla julienne, tritata
 - ✓ Taglio delle carote: cubetti, a mezzaluna, a giuliana, a fiammifero
 - ✓ Taglio delle verdure a bronuise
 - ✓ Peperoni a falde
 - ✓ Prezzemolo tritato
- Piatti esercitazione:
- Pizza capricciosa, pizza soppressata, pizza olive e burrata, pizza margherita, pizza vegetariana, focaccia al rosmarino. Rustici vari ai wurstel, al prosciutto, al formaggio, ricotta e spinaci.
- Zuppa di verdura, minestrone alla contadina, alla milanese, alla genovese, passato di verdure con crostini, timballo gratinato, minestra di pasta e patate alla napoletana.
- Zucchine scapece, zucchine e melanzane alla griglia, peperoni arrostiti, peperoni e patate, melanzane al funghetto, bieta all'agro, spinaci al burro, zucchine alla menta, radicchio grigliato, pomodori gratinati, cavolfiore gratinato al formaggio, finocchi gratinati, patate al forno con rosmarino
- Ragù Calabrese, Salsa besciamella, salsa pomodoro, salsa amatriciana, gricia.
- Tagliatelle alla bolognese, tagliatelle al pomodoro, penne all'amatriciana, bucatini alla gricia
- Pasta all'uovo, tagliatelle. Pasta di semola: scilatelle,
- Chiacchiere di carnevale, castagnole, mini brioche alla crema di latte, ciambelle fritte, torta alla crema, profiteroles, bignè alla crema, crem caramel, panini al latte con crema, occhi di bue.
- Pasta sfoglia, pasta di frolla, pan di spagna, impasto per bignè, brioche senza uova, impasto per ciambella, ganache di cioccolato, impasto per panini al latte, frollini
- Crema pasticciera, crema diplomatica, crema al latte, crema chantilly, pasta per bignè, pan di spagna, bagna per pasticceria

ALUNNI

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

PROF. Francesco Corapi

.....