



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. D A. S. 2025-2026

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:

- Insalata di polipo.
- Timballo di maccheroni al gratin, Timballo alla norma, paglia e fieno con salsa pomodoro, gnocchi alla parigina, gnocchi alla sorrentina, pasta e patate alla napoletana, sciatelle alla calabrese, risotto ai frutti di mare, tonnarelli in salsa di zucca, Fileja alla calabrese, bucatini alla amatriciana, risotto alla pescatora, crepes alla fiorentina;
- Cotoletta alla milanese e valdostana, cotolette alla viennese, cotolette alla silana, Cordon blu, involtini di carne, scaloppine al vino bianco, scaloppine alla zingara;
- Uova: coque, sode, strapazzate al pomodoro, affogate con spinaci, al tegamino con beacon, omolette al formaggio e ai funghi;
- Pasta all'uovo e pasta alimentare, gnocchi di patate;
- Funghi trifolati, patate duchessa, spinaci al burro, insalata a julienne, insalata mista, radicchio grigliato;
- Profitterols, lingue di gatto con crema zabaglione, bignè craquelin alla crema, bignè vari alla crema, tronchetto di Natale, zeppole di S. Giuseppe, chiacchiere, occhi di bue alla confettura, crem caramel, bavarese alla vaniglia chiacchiere, castagnole, crostata di mele, torta di riso, mini cannoli alla siciliana, frittelle di mele con crema inglese, tiramisù;
- Pasta biscotto arrotolato, savoiardi, pasta bignè, pasta sfoglia, pasta frolla, impasto per crepes, zucchero caramellato;
- Crema pasticcera, crema al mascarpone, crema chantilly o diplomatica, crema chantilly al cacao, crema diplomatica classica e cioccolato, croccante alle noci, ripieno di ricotta per cannoli;
- Salsa besciamella, salsa mornay, salsa pomodoro, ragù calabrese, ragù, polpette di maiale, salsa bolognese, salsa ai frutti di mare, salsa di zucca, salsa crema.

Gli alunni:

.....

.....

.....

PROF. Francesco Corapi

.....

Data.....