



CONVITTO NAZIONALE STATALE “R. Bonghi”

Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG) - C.F. 82000200715 – Tel. 0881/520062

con annesso **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE**

codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719

sezioni associate: **I.P.S.S.A.R. - I.P.I.ARTIGIANATO**



PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SVOLTO a.s. 2019/2020

ISTITUTO IPSSAR

CLASSE 2 SEZIONE F BIENNIO

DISCIPLINA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA

DOCENTE MORRA FRANCESCO

ARGOMENTI SVOLTI:

Articolazione per moduli e competenze

I FONDI E LE SALSE

- Conoscere i fondi di cucina
- Fondi bianchi e bruni
- Court buillon
- Gli estratti e i roux

Le salse calde e fredde

- Salse madri calde
- Salse di base
- Salse emulsionate
- Salse derivate

I CEREALI

- Dal chicco alla farina
- Lavorare il pane
- La pasta fresca e secca
- Gnocchi
- Cuocere pasta e riso
- I piatti brodosi

LE UOVA

- Le caratteristiche delle uova
- Igiene e conservazione
- Gli ovo-prodotti
- La cottura delle uova

LA CARNE

- Le caratteristiche della carne
- La carne bovina, suina, ovini e caprini
- Animali da cortile, selvaggina e quinto quarto

I PRODOTTI ITTICI

- La classificazione dei prodotti ittici
- Pesci
- Molluschi
- Crostacei
- Le fasi di lavorazione e conservazione

LE BASI DELLA PASTICCERIA

- Gli impasti di base
- I lievitati
- Le creme di base e le bagne
- Gli zuccheri e le cotture dello zucchero
- I dolci al cucchiaio e le salse di pasticceria
- Aromi e coloranti
- Cacao e cioccolato