



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2017/2018**

Materia:	Cucina
Classe:	1E
Insegnante/i:	Mario Tomati
Libri di testo:	Nuovo sarò chef, corso di enogastronomia per il biennio

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
Modulo 1	IL mondo della ristorazione	1)Le tendenze della cucina in Italia: la nuvelle cucine e la cucina sperimentale La cucina nazionale 2) Le aziende della ristorazione: La ristorazione tradizionale La neo- ristorazione La ristorazione collettiva
Modulo 2	Struttura ed organizzazione della ristorazione	1)L'ambiente e le attrezzature: la struttura del reparto Le attrezzature 2)Il personale: L'organizzazione del personale Gli addetti al reparto di cucina Lo chef di cucina L'aiuto cuoco La prevenzione degli infortuni 3)L'igiene: L'igiene del personale L'igiene ambienti e attrezzature L'autocontrollo alimentare
Modulo 3	Il lavoro in cucina	1)Gli alimenti in uso in cucina La classificazione degli alimenti I prodotti base I condimenti
Modulo 4	Le basi di cucina e le salse	1)Le lavorazioni preliminari L'allestimento del posto di lavoro Pulizia e lavaggio degli alimenti Le operazioni di taglio
Modulo 5	Impasti di base	1)Gli impasti di base Lavorazione e classificazione 2)Primi piatti paste ripiene riso e pasta

		Minestre liquide minestre brodose

Piombino, giugno 2018

Firma Insegnante/i
Mario tomati

Firma Rappresentanti studenti