



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

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B-57025 PIOMBINO (Li)  
Tel.: 0565227401 – Fax: 0565227372

**PROGRAMMA di CUCINA A.S. 2017/2018 - Classe 3 C**

**Docente: Prof. CALOIERO ROBERTO**

**Obbiettivi minimi:**

- Conoscere la strutturazione dei menù fissi e della carta
- Conoscere i fattori che intervengono a determinare la costruzione di un menù
- Conoscere le modalità che regolano i rapporti tra cucina ed economato
- Conoscere le caratteristiche generali della cucina Italiana e delle singole regioni
- Conoscere gli alimenti da evitare per i celiaci
- Conoscere i marchi di tutela dei prodotti alimentari
- Conoscere le modalità di conservazione, le norme igieniche e le principali caratteristiche merceologiche e i tagli dei prodotti ittici e delle carni degli animali da macello e da cortile
- Conoscere le tecniche di realizzazione delle salse
- Conoscere le singole tecniche di cottura e le modifiche organolettiche degli alimenti a seguito di esse
- Conoscere le tecniche di servizio delle varie portate
- Conoscere le tecniche di preparazione dei principali impasti e creme di pasticceria

**Contenuti**

- Distinguere i diversi tipi di menù e di carte e i piatti in essi inseriti
- Conoscere il costo piatto e il costo pasto e determinare il prezzo di vendita
- Riconoscere l'origine di un piatto in base a condimenti, ingredienti e procedimento
- Conoscere la gravità dei comportamenti errati nella preparazione di piatti per celiaci
- Sa trattare e conservare i prodotti ittici e le carni di animali da macello e da cortile in modo igienicamente corretto
- Applica correttamente le tecniche di cottura ai diversi alimenti, tenendo conto delle attrezzature disponibile
- Sa realizzare alcune ricette antipasti, primi, secondi, contorni e dessert, rispettando le norme igieniche
- Preparare semplici decorazioni sia per piatti salati che dolci

**Metodologie e strumenti didattici di valutazione**

- Lezioni frontali in cucina
- Uso del libro di testo
- Uso di audio visivi
- Visite guidate presso fiere di settore e/o strutture ristorative
- Valutazioni attraverso verifiche orali, scritte e pratiche con prevalenza di quest'ultima

**Modulo 1 :**

- La cucina, il personale, l'igiene



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

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B-57025 PIOMBINO (Li)  
Tel.: 0565227401 – Fax: 0565227372

Ripasso di alcuni argomenti del biennio

**Modulo 2 :**

- Tecnica e cultura gastronomica
  - u.d.1 il menù e il buffet
  - u.d.2 L'economato e i costi di cucina

**Modulo 3:**

- La cucina fra tradizioni ed evoluzione
  - u.d.1 La cucina regionale Italiana
  - u.d.2 le cucine nel mondo ( solo un accento sulle cucine europee.  
Accenni sulla cucina del territorio e sulla cucina dei celiaci

**Modulo 4:**

- Le materie prime
  - u.d.1 Gli ingredienti di base
  - u.d.2 Prodotti ittici
  - u.d.3 Le carni e gli affettati

**Modulo 5:**

- I lavori di base
  - u.d.1 La cottura degli alimenti
  - u.d.2 Le tecniche e le preparazioni di base
  - u.d.3 I fondi e le salse

**Modulo 6:**

- Le realizzazioni culinarie  
Realizzazioni di vari piatti ( a base di carne, pesce, formaggi, uova e verdure),  
inseriti in differenti menù, a seconda dell'esigenze: colazioni, buffet, catering,  
pranzi, cene e colazioni di lavoro, coffee break  
  
La pasticceria di base e avanzata, piccole decorazioni con sac a poche, frutta, ecc
- Scheda piatto e commento nutrizionale(alimentazione/cucina)
- Servizio a comanda applicato ad una piccola carta

**Piombino**

**Roberto Caloiero**