**MINISTERO DELL’ISTRUZIONE, DELL’UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA**

**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

**I.P.S.S.A.R. “Ugo Tognazzi”**

**Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione**

**Via S. D’Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - C.F. 95032470585 - Cod. Min. RMRH06000V**

**tel. 0696195083 - fax 0696100068 ♦ e-mail : RMRH06000V@istruzione.it**

[**www.alberghierovelletri.edu.it**](http://www.alberghierovelletri.edu.it)

**Programma svolto a.s 2019/20 Classe : 1 C**

**Materia : Enogastronomia-cucina Itp: COPPOLA GENNARO**

**La professione del cuoco**

**Igiene e sicurezza in cucina**

* Igiene del personale
* Igiene degli ambienti
* Igiene delle attrezzature
* La divisa del cuoco
* Il sistema di autocontrollo alimentare HACCP
* La sicurezza nell’ambiente di lavoro
* Le contaminazioni alimentari

**Gli ambienti e il personale**

* Le aree di lavoro: ricevimento e stoccaggio merci, preparazione, cottura e finitura
* L’etica professionale
* La brigata di cucina e le mansioni
* La mise en place

**La grande attrezzatura**

* La cucina
* I forni
* Gli altri strumenti per la cottura
* L’attrezzatura per la conservazione
* L’attrezzatura per la preparazione
* L’attrezzatura per la pulizia e l’aspirazione

**La piccola attrezzatura**

* I materiali da cui è composta
* Il pentolame
* I mestoli
* La coltelleria
* Altri utensili

**I sistemi di cottura**

* La cottura,gli effetti sull’alimento
* Cuocere in un liquido, in umido, per arrostimento, gratinare, grigliare, saltare e friggere
* Nuove tecniche di cottura: vapore, sottovuoto e microonde

**UDA : la cucina ai tempi di Greta Thumberg**

* La cucina senza sprechi

**Gli aromi**

* Erbe aromatiche
* Spezie aromatiche

**Le preparazioni di base**

* Elementi leganti e aromatizzanti
* I fondi di cucina e i brodi
* Le salse madri, derivate e emulsionate

**Uova, panna, latte e formaggi**

* Le uova
* Le uova in cucina
* Il latte e i suoi derivati

**Ortaggi e legumi**

* Classificazione
* Uso in cucina

**Esercitazioni Pratiche**

* Minestrone di verdure, crema Parmentier, passato di verdure
* Salsa al pomodoro, all’amatriciana, salsa besciamella, crema e mornay
* Crespelle,salsa besciamella
* Crespelle alla fiorentina
* Pasta fresca all’uovo,lasagna bianca di verdure
* Cottura delle uova: con guscio, senza guscio, senza guscio in una sostanza grassa
* Pasta frolla: biscotteria da the
* Plum cake , muffin al cioccolato,crostata all’albicocca.

**Gli alunni Il docente ITP**

 **COPPOLA GENNARO**