

I.P.S.S.A.R
"UGO TOGNAZZI"
VELLETRI

A.S. 2019/2020

PROGRAMMAZIONE FINALE

CLASSE: 2[^] B

MATERIA: *Enogastronomia (tecnica e pratica operativa di cucina)*

DOCENTE: *Luigi Celia e Paolo Esposito*

Programma Teorico prof. Celia ed Esposito

Ripasso

- *La brigata di cucina*
- *L'igiene nella ristorazione*
- *La batteria di cucina*
- *Le principali tecniche di taglio*
- *Haccp*
- *Sicurezza sul lavoro*

NUOVI ARGOMENTI LEZIONI IN CLASSE

- *La pasta*
- *Le uova*
- *I metodi di conservazione degli alimenti*
- *I metodi di cottura*

LEZIONI ON-LINE

- *Le farine*
- *L'arte bianca*
- *I prodotti ittici*

Esercitazione Pratica prof. Esposito

<i>Salse e Primi piatti</i>	<i>Secondi Piatti</i>	<i>Antipasti e contorni</i>
<ul style="list-style-type: none">* <i>Salsa Besciamella</i>* <i>Pasta fresca all'uovo</i>* <i>Lasagne al forno</i>* <i>Risotto con zucca e speck</i>* <i>Cous cous</i>	<ul style="list-style-type: none">* <i>Arista al forno</i>* <i>Scaloppine di maiale al vino bianco ed alle erbe fini</i>	<ul style="list-style-type: none">* <i>Patate al forno</i>* <i>Vellutata di patate</i>* <i>Tortino di patate</i>* <i>Frittele di baccalà</i>* <i>Insalata russa e maionese</i>* <i>Verdure gratinate</i>

Arte bianca e rosticceria

- * *Pasta choux per bignè*
- * *Pasta frolla*
- * *Pan di Spagna*
- * *Torta charlotte*
- * *Crema pasticceria*
- * *Crema diplomatica*
- * *Tiramisù*
- * *Ciambellone*
- * *Focaccia genovese*

- * *Pasta brisè*
- * *Arancine di riso*
- * *Pasta sfoglia*

DATA

8-6-2020

DOCENTE

Prof. Luigi Celia
Prof. Paolo Esposito