

**I.P.S.S.A.R "U. Tognazzi"**  
**Velletri**  
**A.S. :2019/2020**

**PROGRAMMAZIONE FINALE**

**CLASSE:** 2<sup>^</sup> H

**MATERIA:** *Enogastronomia (Tecnica e Pratica Operativa di Cucina)*

**DOCENTE:** Sergio Favorito

**Programma Teorico**

**\*Ripasso:**

- *La brigata di cucina*
- *Le salse e i fondi*
- *Le uova*
- *I condimenti*

**\* Tecniche di conservazione degli alimenti**

**\* D.lgs. 81/08 Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro**

**\* H.A.C.C.P**

**\* Le diverse tipologie di ristorazione (commerciale, collettiva, neo ristorazione, viaggiante)**

**\* Il menù**

**\* I dolci tipici tradizionali**

**\* Le tecniche di cottura**

**\* La carne da macello:**

- *Le tipologie di carne e razze animali da macello*
- *I tagli*
- *Frollatura e conservazione*

**\* UDA:**

- *"Mens sana in corpore sano"*
- *"Once upon a time"*

## **Esercitazione Pratica**

<b>Salse e Primi piatti</b>	<b>Secondi Piatti</b>	<b>Antipasti e contorni</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>* Salsa Pomodoro</li><li>* Salsa Aurora</li><li>* Salsa Besciamella</li><li>* Salsa Bolognese</li><li>* Pasta fresca all'uovo</li><li>* risotto alla milanese</li><li>* Tagliatelle al ragù</li><li>* Tagliolini alla Luciana</li><li>* Risotto crema di zucca, scamorza affumicata e speck croccante</li><li>* Cous cous con verdure</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Arista al forno</li><li>* Scaloppine di maiale al vino bianco</li><li>* Cotolette di maiale</li><li>* Involtini di maiale</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Patate al forno</li><li>* Millefoglie di verdure</li><li>* Tortino di carote</li><li>* Verdure gratinate</li></ul>

### **PASTICCERIA & ROSTICCERIA**

<ul style="list-style-type: none"><li>* Pasta choux per bigné</li><li>* Pasta frolla</li><li>* Pan di Spagna</li><li>* Crema Pasticcera</li><li>* Crostata di frutta</li><li>* Biscotteria da Tè</li><li>* Tartellette alla frutta</li><li>* Tiramisù</li><li>* Biscotti occhio di bue.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Pasta sfoglia</li><li>* Pizzette</li><li>* Arancini</li><li>* Impasto per pizza</li><li>* Rustici di pasta sfoglia,</li><li>* Arancini</li><li>* Tartellette salate (pasta brise' e insalata russa).</li></ul>
---	--

**DATA**

Velletri, lì 12/06/2020

**DOCENTE**

Prof. Sergio Favorito