

Programma svolto di Lab. Cucina

Classe 2^B

A.S. 2022/23

Libro di testo usato: Nuovo Chef con Masterlab di Frangini Gianni

Docente R. Casa

Le figure professionali: organizzazione, deontologia.

L' ambiente di cucina: cucina di qualità, settori di lavorazione, gli utensili.

L' igiene professionale.

La sicurezza sul lavoro.

Gli ingredienti in cucina: ortaggi, cereali e derivati.

I condimenti.

Le tecniche di base.

Le carni da macello.

I prodotti ittici.

Le basi della pasticceria.

Terminologia tecnica di cucina.

Esercitazioni pratiche di laboratorio.