



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO



**IV ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
"AMERIGO VESPUCCI"**

Via C. Facchinetti, 42 – 00159 Roma – Tel. 06/43599154 Fax 06/43535097  
Succ.le Via Tiburtina, 691 – 00159 Roma – Tel/Fax .06/4382441  
E-MAIL: rmrh04000n@istruzione.it  
Distretto XIII – Cod. Fisc. 97197720580 – Cod. Mecc. RMRH04000N

## **Programma di cucina**

**Classe III Sezione H**     **a.s. 2022/23**

**Prof. Iaia Pasquale**

**RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI**

### **UNITÀ 1**

Igiene  
Sicurezza  
La grande attrezzatura  
La piccola attrezzatura  
La brigata di cucina

### **UNITÀ 2**

**TECNICHE DI CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI**

La conservazione degli alimenti  
Congelazione e surgelazione  
Attrezzature per la conservazione  
Trasmissione del calore e la cottura  
I sistemi di cottura

### **UNITÀ 3**

**INGREDIENTI BASE DI GASTRONOMIA**

Le uova  
Il riso  
Le farine

## **UNITÀ 4**

### **LE PASTE ALIMENTARI**

Le paste alimentari

Le paste fresche

Gli gnocchi

Le preparazioni per primi piatti

## **UNITÀ 5**

### **I PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici

I pesci

I pesci d' acqua dolce-salata

Molluschi

Crostacei

## **UNITÀ 6**

### **LE CARNI**

Le carni

Le carni bovino

Classificazione delle carni

I tagli delle carni

Macellazione

Frollatura

### **PASTICCERIA**

Pasticceria Dessert al piatto

Dessert al cucchiaio

Piccola pasticceria

**Nel corso dell'anno sono state svolte verifiche scritte e orali, è stata svolta altresì la seguente programmazione:**

**Vengono allegate come da programma pratico i menu svolti durante l'anno.**

**ROMA 07/06/2023**

ALUNNI

---

DOCENTE  
Prof. Iaia Pasquale