



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 I a.s. 2022/23**

**Prof. Ranaldi Alberto**

### **UNITA' 1**

**RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI**

Igiene

Sicurezza

La grande attrezzatura

La piccola attrezzatura

La brigata di cucina

### **UNITA' 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

### **UNITA' 3**

**INGREDIENTI BASE DI GASTRONOMIA**

Le uova

Il riso

Le farine

## **UNITA' 4**

### **LE PASTE ALIMENTARI**

Le paste alimentari  
Le paste fresche  
Gli gnocchi  
Le preparazioni per primi piatti

## **UNITA'5**

### **I PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici  
I pesci  
I pesci d' acqua dolce-salata  
Molluschi  
Crostacei

## **UNITA'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. Ranaldi Alberto