

PROGRAMMA SVOLTO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
A.S. 2022/2023
Classe III° sez. M

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Docente: Rossella Ruberto

Libro di Testo adottato: *Chef e pastry chef volume unico triennio-Alma Editore Plan edizioni*

Percorso 1: ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

UNITA' 1: Il reparto cucina

- 1.1 Requisiti strutturali
- 1.2 Fasi di lavoro e attrezzature
- 1.3 La brigata di cucina
- 1.4 L'organizzazione del lavoro
- 1.5 Principi di igiene e antinfortunistica

Percorso 2: PROCEDIMENTI E PREPARAZIONI DI BASE

UNITA' 1: Le lavorazioni di base e i metodi di cottura

- 1.1 Le lavorazioni preliminari
- 1.2 I metodi di cottura

UNITA' 2: Le preparazioni elementari

- 2.1 Le preparazioni di base
- 2.2 Le preparazioni complementari
- 2.3 Altre preparazioni

UNITA' 3: Le salse

- 3.1 Salse classiche e moderne
- 3.2 Salse della cucina italiana
- 3.3 Tagliare gli ortaggi
- 3.4 Preparare gli ortaggi

Percorso 3: IMPASTI DI BASE, ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

UNITA' 1: Gli impasti di base

- 1.1 Le paste secche
- 1.2 Le paste lievitate
- 1.3 Impasti particolari

UNITA' 2: Gli antipasti

- 2.1 Il servizio degli antipasti

- 2.2 Gli antipasti caldi
- 2.3 Gli antipasti freddi
- 2.4 Gli antipasti nella cucina moderna

UNITA' 3: I primi piatti asciutti

- 4.1 La pasta alimentare
- 4.2 Gli gnocchi
- 4.3 Il riso
- 4.4 I primi piatti della tradizione italiana

Percorso 4: I PIATTI DI MEZZO

UNITA' 1: I prodotti della pesca

- 2.1 Requisiti dei prodotti ittici in commercio
- 2.2 Preparazioni a base di pesci, molluschi e crostacei

UNITA' 2: Le carni

- 2.1 Le proprietà delle carni
- 2.2 La carne in cucina
- 2.3 I salumi

Percorso 5: I DESSERT

UNITA' 1: Preparazioni di base della Pasticceria

- 1.1 Preparazioni di base della pasticceria

Per quanto riguarda il programma di laboratorio è stato svolto quello definito nella riunione dipartimentale ad inizio anno.

Roma, 07/06/2023

**Docente
Rossella Ruberto**