



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 IV Sezione I a.s. 2022/2023

Prof. Ranaldi Alberto

UNITA'-1

Ripasso argomenti anni precedenti
Igiene della persona
Igiene del proprio posto di lavoro
Sicurezza H.a.c.c.p.
La grande attrezzatura
La piccola attrezzatura
La brigata di cucina

UNITA' 2-

ECONOMATO

L'economato
Magazzino
I locali
Canali d'approvvigionamento
Scelta dei fornitori

UNITA' 3-

LE PORTATE

La costruzione di un piatto e la scheda di un piatto

La scelta del metodo di cottura

L'assemblaggio del piatto

UNITA' 4-

LA RISTORAZIONE OGGI

La ristorazione 1

La ristorazione2

La neoristorazione

La ristorazione collettiva

La ristorazione sociale

Offerta ristorativa e dieta equilibrata

UNITA' 6-

I COSTI DI PRODUZIONE

Il prezzo di vendita

Spese di gestione

Spese Materie prime

Spese personale

Food-Cost

UNITA' 5-

Lo spreco alimentare in cucina

Le abitudini per ridurre lo spreco in cucina

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

Lezione 1

1) antipasti caldi e freddi

carpaccio di salmone, aspic di prosciutto, insalata russa, bouchée agli asparagi, soufflé al formaggio,

Quiche Lorraine

Lezione 2

2) Primi piatti asciutti e brodosi

Crema parmantier risotto al ragù di coniglio e spugnole, gnocchi alla parigina, pansoti alle noci

Lezione 3

3) Secondi a base di pesce

Astice alla catalana, insalata di polpo, baccalà alla vicentina, orata arrostita con patate pesce spada alla siciliana

Lezione 4

4) Secondo a base di carne

Tournedos rossini, costolette d'agnello Villeroi, Mussaka, coniglio in porchetta

Lezione 5

5) Contorni

Patate duchessa, patate chips, patate fondenti, crocchette di patate, champignon farciti, cavolfiori gratinate in salsa Mornay, cipolline in agrodolce.

Lezione 6

6) Gli impasti lievitati

Pizza alla Napoletana, pasta per bomboloni, panini al latte, pancarrè, pane integrale.

Lezione 7

7) La pasticceria di base

Pasta choux, pan di spagna, pasta frolla, crema al burro, crema pasticcera, pasta bisquit, pasta frolla montata, pasta sfoglia, le bagne alcooliche, pasta genovese.

Lezione 8

8) Impasti per mousse e bavaresi

Mousse al cioccolato, mousse di frutta fresca, bavarese alle fragole, bavarese al riso con crema inglese, parfait al caffè

Lezione 9

Sono state svolte numerose esercitazioni pratiche speciali per eventi esterni e manifestazioni.

ROMA 8/06/2023

ALUNNI

DOCENTE