

IPSSAR "A.VESPUCCI" DI ROMA, VIA FACCHINETTI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina.

Classe 4°cucina sez. L

DOCENTE Alessandro Colletti

PROGRAMMAZIONE MODULARE SVOLTA

Finalità di questo anno scolastico:

Consolidare e approfondire le conoscenze, competenze e abilità acquisite nel biennio sul personale di cucina, l'igiene professionale, la prevenzione antinfortunistica e le norme di primo soccorso. Analizzare le tipologie ristorative e la loro organizzazione produttiva, nell'ottica della sostenibilità economica, ambientale e alimentare. Ampliare le competenze trasversali nell'ottica della gestione produttiva dei settori alimentari, per le principali tipologie di ristorazione. Progettare e realizzare pietanze nell'ottica della promozione del made in Italy, della tutela delle tradizioni e tipicità territoriali, della biodiversità e della promozione dello sviluppo sostenibile.

Modulo 1. Riepilogo e approfondimento: Il personale di cucina e le norme igieniche e di comportamento

Il settore economato-magazzino

- Funzioni e mansioni dell'economo
- Acquisto e stoccaggio delle materie prime alimentari
- I locali di conservazione degli alimenti
- I processi di conservazione alla luce della normativa HACCP

La progettazione di un laboratorio di trasformazione alimentare

- Composizione dei reparti e dei settori di lavorazione
- Il principio della marcia in avanti
- Le caratteristiche strutturali di un laboratorio di cucina
- Nozioni sulla tutela dell'igiene dei locali e dei processi produttivi

Il personale di cucina e la deontologia professionale

- Gerarchia e principali figure professionali della brigata di cucina
- Organizzazione del personale e organigramma per tipologia ristorativa
- Pianificazione del lavoro e collaborazione tra reparti
- Etica professionale e rispetto del proprio lavoro

La sanificazione di un impianto di cucina

- Prevenzione e repressione delle contaminazioni alimentari
- Differenze tra detergenza, disinfezione, disincrostazione e sanificazione
- Elementi del processo di sanificazione: acqua, temperature, tempo e prodotti naturali e chimici
- Procedure di lavorazione, riconoscimento dei pericoli e dei punti critici di lavorazione
- Igiene delle attrezzature e schede tecniche di sanificazione

L'autocontrollo e la prevenzione dalle contaminazioni

- Principi e operatività del piano di autocontrollo igienico
- Innovazione del sistema HACCP e igienicità degli alimenti
- Disposizioni legislative: norme abrogate e in vigore

I fondi di cucina e le salse di base

- Fondi bianchi, scuri, di carne, pesce e vegetali
- Salse madri e salse derivate
- Salse fredde e calde, emulsionate

Modulo 2. Le materie prime alimentari

I cereali: caratteristiche e classificazioni

- Principali tipologie di cereali. Tecniche di coltura e conservazione
- Lavorazione dei cereali e loro commercializzazione: le farine
- Cereali integrali: vantaggi e svantaggi negli utilizzi in cucina
- Il processo di lievitazione e le tecniche dirette e indirette
- Aspetti igienici e valori nutrizionali
- Preparazione e cottura dei prodotti da forno lievitati

I prodotti di origine vegetale

- Principali classificazioni dei prodotti di origine vegetale
- Conservazione, pulizia e cottura dei principali alimenti vegetali
- Lavorazioni delle diverse tipologie di vegetali
- Tecniche di taglio, preparazioni avanzate e stagionalità
- L'olio extravergine di oliva: dalla cura del frutto alla produzione dell'olio

Modulo 3. Le forme di ristorazione e i menù

Caratteristiche generali della ristorazione

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Tipologie di ristorazione commerciale e classificazioni
- Tipologie di ristorazione collettiva e classificazioni

L'elaborazione di menù e carte

- La storia del menù
- Principali tipologie di menu e carte
- Come va redatto un menu
- Stabilire la composizione gastronomica
- Il legame con il territorio
- La relazione cliente-pasto
- La composizione grafica

La scheda tecnica del piatto

- Cos'è una scheda tecnica e a cosa serve
- Le schede tecniche in una brigata di cucina
- Cenni al controllo dei costi e food cost
- Elaborazione di schede tecniche della cucina regionale
- Partecipazione al progetto "la cucina della sostenibilità"
- Elaborazione storica e tecnica di 21 ricette regionali

Modulo 4. Lo spreco e la sostenibilità alimentare

Il fenomeno dello spreco alimentare

- I numeri dello spreco alimentare in Italia e nel mondo

- La classificazione degli sprechi (food loss e food waste)
- Principali modalità e settori in cui avviene lo spreco alimentare
- Spreco alimentare e impatto ambientale
- Lo spreco nelle attività ristorative
- Le soluzioni di contrasto allo spreco

La sostenibilità ambientale e alimentare

- Principali classificazioni della sostenibilità
- Gli obiettivi di sviluppo sostenibile
- Cos'è lo sviluppo sostenibile
- La ristorazione sostenibile: località e prodotti a km0

Modulo 5. La qualità alimentare

Cos'è la qualità totale

- Le variabili e le dimensioni della qualità
- Le certificazioni di qualità
- I prodotti biologici: agricoltura e allevamento
- Cos'è la lotta integrata e il marchio SQNPI
- La filiera corta e il km0
- Cosa si intende per tipicità e come si tutela
- I marchi di tutela dei prodotti agroalimentari

Si allega programmazione pratica di cucina

Roma, lì giugno 2023

Il docente Alessandro Colletti

