

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Via C. Facchinetti, 42 – 00159 ROMA



**TEORICO-PRATICA DI
LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA**

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Classe IV Sez. O

Anno scolastico 2022-2023

Docente
Prof. Caliendo Gaetano

I PRODOTTI ITTICI

- ❖ I prodotti ittici
- ❖ I pesci
- ❖ I pesci d'acqua dolce
- ❖ I pesci d'acqua salata
- ❖ I molluschi
- ❖ I crostacei

LE CARNI

- ❖ La carne
- ❖ La carne bovina
- ❖ La carne suina
- ❖ Le carni ovicaprine
- ❖ Le carni degli animali da cortile
- ❖ Selvaggina, carni alternative, frattaglie

GLI ORTAGGI

- ❖ Le verdure
- ❖ Le verdure in cucina
- ❖ I tagli delle verdure

FONDI E SALSE

- ❖ I fondi di cucina
- ❖ Le salse madri e le salse di base
- ❖ Le salse derivate e altre preparazioni liquide
- ❖ Le salse emulsionate

LE PORTATE

- ❖ Gli antipasti
- ❖ Gli antipasti freddi
- ❖ Gli antipasti caldi
- ❖ Le minestre in brodo
- ❖ Le minestre asciutte
- ❖ I secondi piatti di pesce
- ❖ I secondi piatti di carne

- ❖ I contorni
- ❖ I dessert

IL MENU

- ❖ Menu e carta delle vivande
- ❖ Progettazione del menu
- ❖ Tipologie di menu e liste
- ❖ Menu con scelta
- ❖ Menu fissi non concordati
- ❖ Menu concordati

I COSTI DI PRODUZIONE

- ❖ L'economato e l'acquisto dei generi alimentari
- ❖ Il food cost
- ❖ Il prezzo di vendita

LA CUCINA REGIONALE

- ❖ Caratteristiche territoriali, prodotti tipici e piatti tradizionali di tutte le regioni italiane

LA SICUREZZA SUL LAVORO

- ❖ Il decreto legge 81/08
- ❖ I dispositivi di sicurezza individuali
- ❖ Le normative antincendio
- ❖ Le normative antinfortunistica

L'insegnante

Caliendo Gaetano