



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SANDRO PERTINI"

Via Boito, n. 56 – Monfalcone

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO:	A.S. 2025/2026
CLASSE:	1B EA
MATERIA:	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE: CUCINA
DOCENTE:	Enzo Massimino
LIBRO DI TESTO:	Professionalità in Cucina, <u>Autore:</u> Paolo Gentili <u>Edizione:</u> Calderini

1	TITOLO DEL MODULO: Le professioni dell'enogastronomia e la cucina
Conoscenze/Contenuti :	La ristorazione e le figure professionali: il mondo della ristorazione, la professione del cuoco, l'organizzazione del personale di cucina L'ambiente di cucina: una cucina di qualità, percorso delle merci, caratteristiche costruttive Suddivisione in settori della cucina e le attrezzature: deposito e produzione, utensili e materiali di cottura, attrezzature

2	TITOLO DEL MODULO: L'igiene e la sicurezza
Conoscenze/Contenuti :	L'igiene professionale: igiene personale dell'operatore. Prodotti e lavorazioni: controllo merci, conservazione, preparazione, cottura. Locali: percorsi delle merci, igiene delle attrezzature e dell'ambiente, piano di sanificazione Sistema HACCP: analisi dei percorsi CCP -controllo di punti critici La sicurezza sul lavoro: normativa D.lgs n.81/2008, figure coinvolte Sicurezza in cucina: prevenzione e protezione, rischi Il primo soccorso: infortunio grave e infortunio lieve Salvaguardia della salute: malattie professionali,

3	TITOLO DEL MODULO:Cereali e ortaggi
Conoscenze/Contenuti :	Ortaggi: classificazione Aspetti generali: aspetti generali, stagionalità, acquisto, conservazione Cereali e derivati: riso, frumento,mais, farine, pasta, aspetti specifici

4	TITOLO DEL MODULO:Le tecniche di base
Conoscenze/Contenuti :	Organizzazione del lavoro: progettazione, preparazione, servizio, operazioni finali Procedure di base: mise en place, tecniche comuni, taglio degli alimenti, preparazioni complementari

5	TITOLO DEL MODULO: Le realizzazioni culinarie
Conoscenze/Contenuti :	I fondi e le salse: fond0 vegetale, fondo bianco comune, fumetto di pesce, fondo bruno comune. Le salse madri, le salse di base e le salse derivate Antipasti, uova e contorni: gli antipasti, le tecniche di cottura, preparazioni preliminari, tecniche e ricette I primi piatti: le minestre brodose, le paste e i risotti, le ricette La pasticceria e l'arte bianca: tecniche specifiche della pasticceria e arte bianche, creme salse, impasti di base, dessert e torte

6	TITOLO UDA -Al fuoco al fuoco
Conoscenze/Contenuti :	Al fuoco al fuoco : -DL 80/81 - TESTO UNICO DI SICUREZZA D.LGS. 81 DEL 2008 -Il mio ricettario: -Terminologia tecnica

Monfalcone, Sabato 06 Giugno 2026

Firma: prof. Enzo Massimino

