



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SANDRO PERTINI"

Via Boito, n. 56 – Monfalcone

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO:	A.S. 2025/2026
CLASSE:	2B 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: TITOLO DEL MODULO: sapere essenziali: recupero-ripasso e integrazioni di argomenti del primo anno
Conoscenze/Contenuti :	L'attrezzatura di cucina: materiali e utensili di cottura, attrezzature del settore conservazione, preparazione, cottura e distribuzione Il personale di cucina: organigramma e livelli di responsabilità e ruoli l'igiene professionale: abbigliamento e cura della persona, tipologie e fattori di contaminazione la sicurezza alimentare: Haccp, tempi e temperatura per la sicurezza igienica

2	TITOLO MODULO: I condimenti e ingredienti di pasticceria
Conoscenze/Contenuti :	Condimenti: sostanze grasse, erbe aromatiche e spezie, caratteristiche, utilizzo e conservazione Ingredienti di pasticceria: zucchero e miele, cacao e cioccolato, lievito e frutta caratteristiche, utilizzo e conservazione

3	TITOLO MODULO : Le basi della Cucina: le tecniche di cottura e conservazione
Conoscenze/Contenuti :	Classificazione: espansione, concentrazione e mista Cottura senza rosolatura: ebollizione, affogata, vapore, bagnomaria, microonde, olio cottura Cottura con rosolatura: alla griglia, brasata, stufata, gratinatura Tecniche di conservazione degli alimenti: le classificazioni delle tecniche, metodi fisici, metodi chimici, metodi chimico-fisici, metodi biologici

4	TITOLO MODULO : La qualità dei prodotti alimentari
Conoscenze/Contenuti :	Tutela dell'ambiente e della salute: agricoltura sostenibile, conservazione degli alimenti Sostenibilità socio-economica: canale di approvvigionamento, antispreco, raccolta differenziata Tutela dei prodotti tipici: marchi e certificazione, DOP, IGP, STG, PAT Etichette alimentari: leggere le etichette alimentari, le indicazioni obbligatorie

5	TITOLO MODULO :Il menu, il piatto e la ricetta
Conoscenze/Contenuti :	Pasti della giornata: piccola colazione, brunch, seconda colazione, happy hour, cena Il menu: menu fissi, menu a scelta limitata, menu ampia scelta Successione dei piatti: Antipasto, primo, secondo e dessert Piatto e ricetta: la redazione delle ricette, le componenti della scheda tecnica

6	TITOLO MODULO: I prodotti di origine animale
Conoscenze/Contenuti :	Le Carni: carni da macello, animali da cortile, selvaggina I prodotti ittici: pesci, crostacei, molluschi Uova, latte e panna: classificazione, uso, igiene e caratteristiche

7	TITOLO UDA Tutti pazzi per la pizza
Conoscenze/Contenuti :	Tutti pazzi per la pizza - La lievitazione e gli impasti lievitati, I disciplinari di produzione Evoluzione della cucina 4.0:- Evoluzione storica della Cucina

Monfalcone, Sabato 06 Giugno 2026

Firma: *prof.* Enzo Massimino