

Classe 1^H
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina

Programma da svolto - anno scolastico 2024-2025

Docente: Melis Daniele

18 ore settimanali tra cui 4 in compresenza con il docente di Sala e vendita, 1 ora di teoria di cucina e 1 ora in compresenza con il docente di scienza degli alimenti.

Testo in adozione. Titolo e sottotitolo: Chef con Masterlab 1°biennio_ Istituti Professionali indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – libro digitale – Didattica Digitale Integrata Plus - Codice volume: 9788800363617 Autore: Gianni Frangini (1°anno di adozione 2024_25)

Editore: LE MONNIER Scuola Prezzo: € 28,80

Unità 1 - La ristorazione e il reparto di cucina

01 U.d.A. – Le aziende della ristorazione;

02 U.d.A. – Il reparto cucina e le attrezzature;

03 U.d.A. – I professionisti di cucina;

04 U.d.A. – I rapporti tra i reparti;

- - - - -

Unità 2 - Sicurezza e igiene in cucina

01 U.d.A. – La sicurezza sul lavoro;

02 U.d.A. – La sicurezza e l'igiene alimentare;

- - - - -

Unità 3 L'offerta ristorativa

01 U.d.A. – Gli stili di cucina;

02 U.d.A. – Il menu;

03 U.d.A. – Gli alimenti di base;

- - - - -

Unità 4 – Il lavoro di cucina

01 U.d.A. – Le lavorazioni preliminari;

02 U.d.A. – La cottura, il mantenimento e il servizio;

- - - - -

Unità 5 – Le basi di cucina

01 U.d.A. – Gli impasti di base;

02 U.d.A. – Le preparazioni di base;

03 U.d.A. – Le salse (solo nozioni di base);

- - - - -

Unità 10 – La pasticceria e l'arte bianca

01 U.d.A. – Le basi della pasticceria (solo nozioni di base);

02 U.d.A. – I dessert (solo nozioni di base);

03 U.d.A. – L'arte bianca (settore pizzeria);

- - - - -

Modulo di Educazione Civica:

Materia	Argomenti da trattare	Ore svolte
<i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Cucina</i>	Agenda 2030 (obiettivi che prendono in considerazione le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: economica, sociale ed ecologica, riprendendo in particolar modo i temi del settore enogastronomico collegati a questo piano d'azione) ed educazione ambientale.	6

Arbus, 30 maggio 2025

Il docente
Daniele Melis

Gli alunni
