

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Buonarroti Volta”

Via Velio Spano, 7 – 09036 Guspini (VS) Cod. fiscale 82002450920 – Cod. Min. CAIS009007

E-Mail: buonarroti@tiscali.it - Web: <http://www.buonarrotiguspini.it> / - Tel. 0709783310 - 0709783042 - Fax 0709783373

Sede Associata: Via Velio Spano 7 09036 Guspini (VS) – Cod. Min. CATD00901D

Sede Associata: Via Svezia 10 09038 Serramanna (VS) – Cod. Min. CATF 00901Q buonarrotiserramanna@tiscali.it Tel 070 9139916 – Fax 070 9131170

PROGRAMMASVOLTO: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA INDIRIZZO CUCINA

DOCENTE: CarRaffaele Altamura

CLASSE: 4^H - Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Arbus

LEZIONI TEORICHE

- HACCP: definizione; fasi preliminari; diagramma di flusso; possibili CCP; diagramma di flusso dalla ricezione delle derrate alla somministrazione; i sette principi
- La Farina: classificazione; La forza della farina; i lieviti e le lievitazioni; il lievito madre; il poolish
- I metodi di cottura; cottura per irraggiamento; cottura sottovuoto; cottura con liquidi; cottura mista
- Regole di impiattamento: bilanciare i macronutrienti; Regole di cromaticità; regole di forme
- Sulla via del miele ; la trasformazione del miele; la lavorazione del miele; analisi sensoriale del miele
- Allevamento di mitili; la coltivazione; la lavorazione, il marchio di qualità; i possibili momenti per le contaminazioni

ATTIVITÀ LABORATORIALI.

- Esercitazioni sulla pasta fresca, vari formati e ripiene e colorate.
- Preparazione di pasticceria base, pasticceria moderna e piccola pasticceria.
- Esercitazione sullo sviluppo di un piatto in base alle proprie conoscenze.
- Elaborazione pratica di un menu completo.
- Esercitazione su come dissossare la carne.
- Esercitazione croissant, l'utilizzo della sfogliatrice professionale.
- Esercitazione sul taglio delle verdure.
- Esercitazione sulla lavorazione dei pesci.
- Esercitazione sulle buone pratiche di lavorazione.

- Esercitazione sulle salse di base.

il docente
Raffaele Altamura