

PROGETTAZIONE TECNICO PRATICA ENOGASTRONOMIA CLASSI 1° QUINQUENNIO

TEORIA

la gastronomia. - la storia e i personaggi pag 16-20 UDA 1

UDA 1: lo stile professionale e le figure-le opportunità professionali-
la brigata di cucina - Il ristorante e la ristorazione Verifica di UDA

UDA 2 La cucina Struttura e organizzazione- Progettazione-ricevimento e controllo merce
Preparazione- fasi di lavoro cottura e distribuzione Verifica di UDA

UDA 3 Le attrezzature di cucina: Impianti e macchinari: Impianti d'aspirazione, macchine per
la preparazione, per la cottura, per la pulizia e la conservazione, strumenti di misura e
accessori; piccola e grande attrezzatura Verifica di UDA

UDA 4 Igiene e sicurezza. -

- La ristorazione commerciale, ristorazione collettiva, industrie e sociale; catering e
banqueting. - L'organizzazione della cucina. **INTRODUZIONE CONCETTO DI
AUTOCONTROLLO E ANALISI DELLE SETTE FASI. DLGS 81/2008 FIGURE E COMPITI
PER LA SICUREZZA: PERICOLO E RISCHIO INDIVIDUAZIONE CONTESTUALE. AZIONI
DI PRONTO SOCCORSO PER SCOTTATURE, PICCOLI TAGLI, CADUTE, BOTTE**

UDA 5 I sistemi di cottura e di conservazione degli alimenti: La cottura degli alimenti-I
principali metodi di cottura -altre tecniche di cottura-tecniche di conservazione VERIFICA di
UDA

UDA 6 Le materie prime vegetali Classificazione e qualità- La stagionalità- Gli ortaggi- I
cereali-La frutta stagionalità VERIFICA di UDA

UDA 7 Le preparazioni di base e i condimenti: I fondi e i brodi- Le salse madri-Le salse
emulsionate-condimenti -erbe aromatiche e spezie Verifica di UDA

UDA 8 Pasta:caratteristiche e preparazione-pasta secca-paste fresche-gnocchi
Verifica di UDA

UDA 11 lezione 4 la classificazione dei dolci

In ogni lezione richiedere la terminologia e attrezzatura
*schematizzare le varie fasi di sviluppo della lezione

PRATICA DI LABORATORIO

Lezione	Percorso tematico libro Chef 4.0 Laboratorio delle competenze	MODULO	PREPARAZIONI	ABBINAMENTO SALA
1	1- le patate pag 16-23 (mondature-tagli) cotture e preparazioni pag 25	Pulizia taglio e cottura PATATE Terminologia pag 188-189	Patate Parmentier- crema Parmentier con crostini, purè patate,	no
2	1- le patate pag 16-23 (mondature-tagli) cotture e preparazioni pag 25	Pulizia taglio(tornitura) cottura PATATE Terminologia pag 188-189	Patate nature- castello, fiammifero, nocciola, Maxime, pasta e patate	Solo 3 ° e 4° lezione con pasta al pomodoro
3	2- gli ortaggi pag 29-43 (mondature-tagli) cotture e preparazioni pag 44 12-focaccia pag 184	Pulizia e taglio delle verdure Impasto focaccia classica Terminologia pag 188-189	julienne, mirepoix, brunoise, tritare cottura salto verdure Focaccia con verdure	Solo 3 ° e 4° lezione con pasta al pomodoro

4	2- gli ortaggi 29-43 (mondature- tagli) cotture e preparazioni pag 44 pasta fresca all'uovo pag 84	Pulizia taglio e cottura delle verdure, Gnocchi Terminologia pag 188-189	Minestrone alla Milanese Passato di verdure con crostini Gnocchi di patate in salsa pomodoro Fondo Bianco comune	Solo 3 ° e 4° lezione con pasta al pomodoro
5	2- gli ortaggi 29-43 (mondature- tagli) cotture e preparazioni pag 44 5- salse madri : elementi leganti-la salsa besciamella pag 69-71	Pulizia taglio e cottura delle verdure salsa madre(besciamella) Bollire, al forno, al salto, gratinare Terminologia pag 188-189	Spinaci freschi al salto con burro Erbette al salto aglio olio Finocchi gratinati in salsa Mornay Cavolfiori gratinati in salsa Mornay Coste gratinate burro e formaggio	Solo 3 ° e 4° lezione con pasta al pomodoro
6	3-Il riso pag 52	Il riso: tipologie -scelta-cotture Terminologia pag 188-189	6 Riso all'inglese Riso Pilaf alla paesana Risotto alla Parmigiana Risotto Milanese Brodo di carne	Solo 3 ° e 4° lezione con pasta al pomodoro

7	2- gli ortaggi 29-43 (mondature- tagli) cotture e preparazioni pag 44 5- le salse madri: salsa pomodoro e derivate pag 75	Pulizia taglio e cottura delle verdure salsa madre pomodoro Focaccia al pomodoro con concassè Terminologia pag 188-189	Melanzane e zucchine alla griglia con vinagrette Peperoni al forno (pelati e poi filetti) conditi olio aglio prezzemolo pepe Concassè di pomodoro (far vedere caldo e freddo) Melanzane alla parmigiana Salsa pomodoro(salsa madre)	Solo 3 ° e 4° lezione con pasta al pomodoro
8	7-Pasta fresca pag 84 Bolognese pag 76	Pasta all'uovo- Salsa bolognese- Pasta frolla: classico sabbioso montato crema pasticcera Terminologia pag 188-189	Tagliatelle alla Bolognese Brodo di carne per ragù Frolla classica (per tartellette e biscotteria) Crema pasticcera base (conamidi e con farina) Frolla montata	3° e 4° lezione con tagliatelle alla bolognese

Competenze e conoscenze da acquisire

Organizzare in autonomia la propria postazione

Terminologia -attrezzatura

tagli

salse basi- Pomo-besciamella-mornay-

metodi cottura: lessare-saltare-forno-gratinate-

Utilizzo abbattitore e forno

accensione stufa **FORNO**

riconoscere i principali coltelli: trinciante-spelucchino-pelapatate-spatole-lecca pentola-corne

mestoli.forchettone-ragno-schiumarola-chinois-

principali casseruole

gastronorm

colori taglieri

utilizzo sale fino

ATTIVITÀ IN DAD -

VIDEO LEZIONI DI LABORATORIO IN DAD e PRESENZA QRcod

