



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

Istituto di Istruzione Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi Socio Sanitari
Istituto di Istruzione Professionale dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Istituto di Istruzione Professionale per l'Industria e l'Artigianato e Istituto Tecnico Trasporti e Logistica
Convitto annesso - C.F. 91003750915 - www.ipsar.gov.it
e-mail nurh030008@istruzione.it – PEC nurh030008@pec.istruzione.it
Via Santa Chiara - 08048 Tortolì (OG) - Tel. 0782 628006 Fax 0782 628003
Istituto Agrario: Loc. S. Giovanni - SS 125 Km 138 - Tel. 0782 624950 Fax 0782 621142

Programma svolto di Enogastronomia settore Cucina

Argomenti elaborati in classe

Classe 2^a Eno Corso Serale Lanusei

- Conoscenza della classe.
- Presentazione programma.
- La Brigata di Cucina.
- La divisa di Cucina.
- Metodi di conservazione.
- Metodi di cottura.
- Metodi di trasmissione del calore.
- Metodi di cottura innovativi.
- Terminologia di Cucina.
- I reparti della Cucina.
- La cucina e i reparti con i quali ha contatti: economato, sala e ricevimento.
- L'igiene in cucina.
- HACCP.
- Le piccole e grandi attrezzature di Cucina.
- La batteria di Cucina e la coltelleria.
- I materiali più usati per il pentolame e la coltelleria.
- Piatti tipici della Sardegna.
- Fondi e salse in Cucina.
- Le ricette della tradizione.
- Prodotti e piatti tipici.
- Le basi di pasticceria.
- Gli impasti base neutri di Cucina e Pasticceria: lievitati e non.
- Pasticceria: le varie tipologie di meringhe; dolci al cucchiaino; bagne di pasticceria; decorazioni di pasticceria.
- Gli sfarinati e la forza della farina, il pane e l'impastamento.
- La pasta: fresca, secca e ripiena; gli gnocchi.
- Dettato ricette: Ravioli di seppia (antipasto e primo piatto (pasta fresca ripiena)); Torta all'ananas; Torta all'arancia; Pan di Spagna; Muffins.

Verifiche pratiche del livello di apprendimento e delle competenze
(laboratorio)

- **19/01/2018:** Pasticceria: Pan di Spagna; Cucina: Agnello gremolato.
- **26/01/2018:** Cucina: Spaghetti con pancetta e mascarpone; Scaloppine di vitello in panure aromatica; Patate al forno; Insalata esotica. Pasticceria: Pan di Spagna mandorle e noci.
- **02/02/2018:** Tagliatelle con salsa pomodoro e funghi; Tagliatelle cacio, noci, panna e pepe; Patate e Spada al forno; Gamberi al forno; Orrubiolus di ricotta.
- **09/02/2018:** Risotto ai funghi; Castagnole.
- **16/02/2018:** Risotto, melanzane e pancetta; Salsiccia arrosto; Patate Williams; Impasti base di pasticceria: pasta frolla, Crostata alla ricotta.
- **23/02/2018:** Piatti tipici del territorio: Cocci de croccoriga cun pancetta e tammatta; Gattulus.
- **09/03/2018:** Crepinette di agnello; Focaccia con cipolle e pomodori; Torta di Arance e mandorle; Tortino di uova e zucchine.
- **23/03/2018:** Cottura del riso: Risotto alla campidanese; Frittelle di patate e zucchine; Torta al latte.
- **11/05/2018:** Cottura della pasta: Spaghetti panna, salmone e bottarga; Cottura al forno: Filetto di Persico con pomodorini e basilico al profumo di limone; Pasta frolla: Cassata "siciliana" al forno; Rose di mele; Dolce al cucchiaino: Crema di limone.
- **25/05/2018:** Millefoglie di Carasau e Parmigiana; Crepinette d'Agneau; Muffins al profumo di limone.
- **01/06/2018:** Nocciole e mandorle caramellate.

Verifiche scritte del livello di apprendimento e delle competenze

- **01/12/2017:** Verifica scritta del livello di apprendimento.
- **15/12/2017:** Verifica scritta del livello di apprendimento.
- **18/05/2018:** Verifica scritta del livello di apprendimento.

Visione di materiale multimediale

- **04/05/2018:** “Documentario "Inch Food"”.

Tortolì 08 giugno 2018

La docente
Rosa Maria Viridis