

ISTITUTO SANDRO PERTINI

MONTORO INFERIORE

PROGRAMMA MODULARE

DI

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELLA RICETTIVITÀ ALBERGHIERA
SETTORE:CUCINA**

CLASSE : 1^a IPSEOA

TESTO: Nuovo Chef con Master Lab

Contenuti

1° QUADRIMESTRE

MODULO 1 - IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

U.D. 1 Storie e tendenze della cucina.

U.D. 2 Le aziende della ristorazione.

U.D. 3 Il personale.

U.D. 4 La prevenzione degli infortuni.

MODULO 2 -ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA: LA STRUTTURA

U.D. 1 L'ambiente di cucina.

U.D. 2 Le attrezzature.

MODULO 3 - ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA: LE MATERIE PRIME

U.D. 1 I prodotti di base.

U.D. 2 Erbe aromatiche e spezie.

U.D. 3 I condimenti e i prodotti ausiliari.

U.D. 4 L'igiene degli alimenti.

2° QUADRIMESTRE

MODULO 4 - IN LABORATORIO: IL LAVORO DI CUCINA

U.D. 1 Le lavorazioni preliminari.

U.D. 2 La cottura e la distribuzione.

MODULO 5 - LE BASI DI CUCINA E LE SALSE

U.D. 1 I fondi di cucina e altre preparazioni di base.

U.D. 2 Le salse.

MODULO 6 - IMPASTI DI BASE E ANTIPASTI

U.D. 1 Gli impasti di base.

U.D. 2 Gli antipasti.

I tempi sono puramente indicativi essendo inseriti in un contesto modulare flessibile. Lo svolgimento dei vari moduli avverrà quindi in relazione al ritmo di apprendimento e di frequenza degli studenti.

Verifiche e valutazioni

La verifica sarà effettuata attraverso test pratici direttamente in laboratorio e compiti scritti.