

Istituto Paritario Sandro Pertini

INDIRIZZO: IPSEOA

CLASSE 2°A

- LA RICETTA E IL RICETTARIO (Auguste Escoffier, Pellegrino Artusi).

COMPORAMENTO (la divisa, l'etica professionale, lo stile, la cura della persona).

- LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE
- L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
- LA SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO
- L'AMBIENTE DI CUCINA
- L'ATTREZZATURA
- La classificazione dei locali di ristorazione (le varie tipologie di locali).
- Le figure professionali di cucina e relativi compiti (Saper essere, saper fare, saper dire).
- Le precauzioni da prendere per evitare infortuni (sicurezza nei luoghi di lavoro).
- Le regole di una corretta prassi igienica.
- Aeree di lavoro, attrezzature, utensili.
- I METODI DI COTTURA (LE TECNICHE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI).
- I METODI DI CONSERVAZIONE.

- I CONDIMENTI, LE SALSE, I FONDI, I ROUX. (I primi piatti a base di gnocchi, a base di riso, conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione).
- HACCP (Igiene alimentare, igiene della persona, igiene degli ambienti, la prevenzione, l'igiene degli attrezzi e degli utensili).
- APPLICARE LE REGOLE DELLA CORRETTA PRASSI IGIENICA.
- I CEREALI. GLI IMPASTI (classificazione, realizzazione di primi piatti all'italiana)
Tecniche di cottura e preparazione dei primi piatti.
- LE PREPARAZIONI PRELIMINARI DEGLI ORTAGGI (le tecniche di taglio dei vegetali, i metodi di cottura dei vegetali).
- LE UOVA IN CUCINA (classificazione e caratteristiche delle uova, tecniche di conservazione, realizzazione di piatti a base di uova e presentazione).
- LE CARNI (caratteristiche e tagli, la lavorazione delle carni, i metodi di cottura, ricette di base).
- I PRODOTTI ITTICI (caratteristiche e differenze, tecniche di cottura, regole igieniche e corretta conservazione.
- Conoscere gli ingredienti, fasi di lavorazione, preparazione di piatti a base di pesce, presentazione guarnizioni e contorni).
- LA PASTICCERIA DI BASE (le paste frolle, il pan di spagna, Bignè).

Firma