**[1° Istituto Superiore "Archimede" - Rosolini](http://www.primoistitutoarchimede.it/" \o "Home page)**

via Sipione, 147 - 96019 Rosolini (Sr)  
Tel. 0931 - 502286 - Fax 0931 - 850007  
E-mail [sris017003@istruzione.it](mailto:sris017003@istruzione.it) - PEC [sris017003@pec.istruzione.it](mailto:sris017003@pec.istruzione.it)

|  |  |
| --- | --- |
| ANNO SCOLASTICO | 2018/2019 |
| PROGRAMMA | Laboratorio dei servizi di enogastronomia: settore cucina |
| CLASSE | II A |
| DOCENTE | Marcello Petrolo |
| TESTO ADOTTATO | Sarò chef con master lab |

**PROGRAMMA**

**MD 1 I sistemi di cottura** UD 1 La cottura e le modalità trasmissione del calore sugli alimentiUD 2 I differenti metodi di cottura

**MD 2 Gli aromi e i condimenti** UD 1 Le erbe aromatiche UD 2 Le spezieUD 3 L’olio d’oliva e gli oli di semiUD 4 L’aceto

**MD 3 Le preparazioni di base** UD 1Le preparazioni di baseUD 2 Le salse

**MD 3 I prodotti vegetali** UD 1 I vegetali UD 2 Le operazioni preliminari ai tagli delle verdure UD 3 I tagli delle verdure

**MD 4 Cereali e derivati** UD 1 I cerealiUD 2 Le farine UD 3 La pasta: Fresca, secca e ripiena

**MD 5 Le carni** UD 1 Le carni da macello UD 2 La classificazione degli animali UD 3 Le operazioni preliminari alla cottura

**MD 6 I prodotti ittici** UD 1 Classificazione dei prodotti ittici UD 2 Le operazioni di pulizia del pesce

**MD 7 Uova, latte e derivati** UD 1 Le uova in cucina UD 2 Il latte e i suoi derivati

**MD 8 Tecniche base di pasticceria** UD 1 Gli impasti di base

Gli strumenti di lavoro sono il libro di testo e il laboratorio di cucina.

Il metodo di lavoro comporterà lezioni frontali in classe con spiegazione dal libro ed esercitazioni pratiche in laboratorio.

Le verifiche e le valutazioni saranno articolate con compiti scritti e interrogazioni orali e verifiche pratiche in laboratorio.

Prof. Marcello Petrolo