**[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 | I A |
| DOCENTE | Marcello Petrolo |
| TESTO ADOTTATO | Tecniche di cucina e pasticceria |

**PROGRAMMA**

**MD 1 Il cuoco e la brigata** UD 1 La brigata di cucinaUD 2 L’etica professionale

**MD 2 La sicurezza** UD 1 La sicurezza alimentareUD 2 Il sistema HACCPUD 3 L’igieneUD 4 L’igiene del prodotto alimentare

**MD 3 L’organizzazione della cucina** UD 1 La progettazione dei localiUD 2 La suddivisione degli spaziUD 3 I flussi di lavoro

**MD 3 La batteria di cucina** UD 1 Le macchine di preparazioneUD 2 Le macchine per la cotturaUD 3 Le macchine per rigenerazioneUD 4 Le macchine refrigerantiUD 5 Le macchine per il lavaggioUD 6 Il pentolame, i coltelli i taglieri e gli utensili

**MD 4 Le tecniche di cucina** UD 1 Le tecniche di taglioUD 2 La cotturaUD 3 Le preparazioni di base

**MD 5 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