



Programma svolto
a. s. 2023/2024

Classe: 2BR

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Fusco Cristian

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

La professione del cuoco

La figura del cuoco, e la deontologia professionale

La brigata di cucina e le diverse figure professionali

Gli spazi della cucina: la zona di preparazione, la zona di cottura, la zona di pasticceria

La cucina e le attrezzature ed il loro utilizzo nella fase operativa, Il riordino delle attrezzature.

L'igiene e la sicurezza in laboratorio

L'igiene e le malattie alimentari

L'igiene dell'operatore professionale, dell'ambiente e delle attrezzature

Il sistema Haccp

I principi della sicurezza e della prevenzione in laboratorio

Le norme di primo soccorso

Gli alimenti freschi e conservati

I diversi ingredienti utilizzati per le preparazioni di cucina e la loro origine: ingredienti di origine vegetale e animale, i condimenti e le spezie.

Le preparazioni di pasticceria

I pasti della giornata: colazione, pranzo e cena

Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione

I prodotti tipici nazionali e del territorio

le tecniche di base e le preparazioni semplici

Mise en place, operatività, pulizia e riordino dei laboratori. Preparazione

di menù per pranzo, cena e colazione con diversi piatti:

Basi di cucina

Salsa pomodoro, salsa bolognese, salsa all'amatriciana, la salsa besciamella e le derivate, I



la cottura della pasta, pasta all'uovo, I
fondi: bianchi, bruni.

Diversi metodi di cottura: bollire, cottura al vapore, spadellare, friggere, trifolare, cuocere in padella,
brasare, al forno, alla piastra.

Pane, focaccia, grissini pizza.

Menu svolti

- Menù 1: spaghetti pomodoro e basilico, penne alla bolognese, scaloppine al limone ed alla pizzaiola.
Patate al forno, crostata alla crema, pane
- Menù 2: risotto asparagi e speck, petto di pollo alla milanese, carote Vichy, torta mimosa, focaccia
- Menù 3: quiche lorainne, gnocchi verdi di patate alla sorrentina, arista al forno, verdure grigliate,
bignè alla crema, panini al latte.
- Menù 4 : crespelle ricotta e spinaci, bocconcini di vitello primavera, purea di patate, millefoglie alla
crema, grissini e pane.
- Menù5: gnocchi alla romana e alla fiorentina, scaloppine alla valdostana, involtino di fagiolini ,
patate Anna, tronchetto di Natale, panini al latte.
- Menù 6 :arancini e crocchette di riso alla milanese e ai funghi, messicani di vitello con verdure,
patate saltate, torta moka, pane.
- Menù 7 : ravioli di ricotta al burro chiarificato, roast-beef con salsa verde, patate a spicchi, cavolfiori
gratinati, torta margherita, pizzette.
- Menù 8: risotto primavera/ milanese/ funghi, hamburger di manzo alla piastra, patate mascotte,
zucchine trifolate, torta al cioccolato e nocciole, panini con farina di kamut.
- Menù 9 : lasagne alla bolognese/ verdure, taglio del pollo e la cottura nei diversi modi, patate
goffredo, bavarese alla vaniglia, focaccia alle olive.
- Menù 10: fagottini di crespelle alle verdure, filetto di sogliola alla mugnaia, cavolfiore gratin, patate
lionesi, tortino ai frutti di bosco, tigelle.
- Menù 11: crema Saint-Germain, tacchino con carciofi alla giudea, patate maxime, fagottini di sfoglia
alle mele, focaccine.
- Menù 12: penne all'amatriciana, scaloppine al vino bianco, carote al burro , patate parigine,
bomboloni alla crema, grissini e pane.
- Menù 13: penne allo scoglio, filetti d'orata alla mediterranea, patate nocciola, sacher torte. Panini
senza glutine.
- Menù 14: cannelloni di magro, carbonade di manzo in umido con finocchi gratinati e crocchette di
patate, torta agli amaretti, pane in cassetta.
- Menù 15: parmigiana di melanzane, maccheroni alla siciliana, lonza in crosta, pomodori ripieni,
frittelle alla crema, pane.
- Menù 16:insalata di riso alla greca, vitello tonnato, insalata mista julienne tiramisù, panini al sesamo.

UDA Multidisciplinare Mangiar bene per vivere sani

Cremona, 03 giugno 2024

Il docente

Fusco Cristian



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

