



Programma svolto
a. s. 2023/2024

Classe: 2Cr

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

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

principali tagli delle verdure e delle patate,

la cottura della pasta, pasta all'uovo, I



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 lorraine, 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, 3 giugno 2024

Il docente
Ruscelli Massimiliano



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

