



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it	www.ipsteleseischia.gov.it	Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it
------------------------------------	----------------------------	---------------------------------------

PROGRAMMAZIONE SVOLTA A.S. 2019-2020

Disciplina: Laboratorio dei servizi di enogastronomia - Cucina

Docente: Tufolo Gennaro **Classe:** II B

- *Figure professionali che operano nel settore enogastronomico;*
- *Sistema di controllo HACCP;*
- *Ruoli e gerarchia della brigata di cucina;*
- *Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili;*
- *Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente;*
Le normative di sicurezza e igieniche
- *Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro;*
- *Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura;*
- *Principali tipi di menù e successione dei piatti;*
I primi piatti
I secondi piatti di carne e di pesce
Prodotti tipici e marchi di tutela
- *Aromi, condimenti, fondi e salse;*
- *Principali tecniche di produzione di salse, contorni, patate, uova, primi e secondi piatti;*
- *Tecniche di base di pasticceria;*
- *Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.*
- *Carni, pesci, uova;*
La dieta mediterranea;

Ischia, 2020

Gli allievi

Il docente

Tufolo Gennaro