

PROGRAMMA FINALE		IIS “B. MARSANO”  PROFESSIONALE
DOCENTE: GRAZIA RITA MONTALTO	DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	CLASSE: 11
OBIETTIVI CONSEGUITI		
<u>CONOSCENZE:</u> -Norme di igiene e sicurezza in cucina, DPI, comportamenti corretti in laboratorio. -Principi base del sistema HACCP: contaminazioni, pericoli, prevenzione. -Alimenti base: caratteristiche di uova, latte, grassi, farine. -Salse madri: definizione, funzione, derivazioni principali. -Fondi di cucina: fondo bruno, fondo chiaro, fondo vegetale. -Roux: tipologie, utilizzo nelle salse. -Tagli delle verdure: mirepoix, brunoise, julienne, concassé. -Impasti base di cucina e pasticceria: impasti a lievitazione istantanea, pasta frolla, pasta choux. -Preparazioni di base di pasticceria: crema pasticcera, panna montata. -Pasta fresca: ingredienti, tecniche di impasto e formatura.		
<u>COMPETENZE:</u> -Applicare correttamente le norme di igiene e sicurezza durante tutte le fasi operative. -Eseguire tagli e tecniche di base con precisione e rispetto degli standard professionali. -Realizzare preparazioni fondamentali di cucina e pasticceria, rispettando ricette, tempi e metodi. -Utilizzare correttamente attrezzature e strumenti di laboratorio. -Organizzare la postazione di lavoro secondo criteri di ordine, pulizia e mise en place.		
<u>ABILITÀ:</u> -Riconoscere e prevenire le principali contaminazioni alimentari. -Preparare salse, fondi e roux applicando tecniche corrette. -Eseguire impasti base (frolla, choux, lievitazione istantanea). -Montare panna e preparare creme di base rispettando temperature e consistenze.		

- Realizzare pasta fresca e formati semplici.
- Applicare correttamente i tagli delle verdure nelle preparazioni.
- Lavorare in sicurezza, mantenendo ordine e pulizia.

PROGRAMMA SVOLTO – TEORIA

1. Igiene e Sicurezza:

- Norme di comportamento in laboratorio.
- Igiene personale e professionale
- Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature.
- Rischi fisici, chimici e biologici
- Introduzione al sistema HACCP: pericoli, CCP, prevenzione

2. Alimenti Base

- Uova: struttura, utilizzi, coagulazione.
- Latte e derivati: caratteristiche e impieghi.
- Grassi: burro, oli, margarina
- Farine e amidi: forza, glutine, impieghi.

3. Tecniche e Preparazioni di Base

- Salse madri: besciamella, vellutate, salsa olandese (cenni), salsa pomodoro.
- Fondi di cucina: fondo bruno, fondo chiaro, fondo vegetale.
- Roux: bianco, biondo, bruno.
- Tagli delle verdure: mirepoix, brunoise, julienne, concassé.

PROGRAMMA SVOLTO – LABORATORIO

1. Igiene e Sicurezza

- Corretta mise en place.
- Uso sicuro di coltelli e attrezzature
- Pulizia e sanificazione della postazione

2. Tecniche di Base

- Tagli delle verdure: esercitazioni pratiche.
- Fondi di cucina: realizzazione di fondo vegetale e fondo bruno
- Roux e salse derivate

3. Impasti Base

- Impasti a lievitazione istantanea (torte semplici, muffin, pancakes).
- Pasta frolla: sabbiatura, crema, riposo, cottura.
- Pasta choux: bignè, éclair (base).
- Pasta fresca: impasto, laminazione, formati semplici (tagliatelle, maltagliati).

4. Preparazioni di Pasticceria

- Crema pasticcera: metodo classico.
- Panna montata: tecniche e stabilizzazione.
- Pasta choux: mediante l'utilizzo della planetaria
- Pasta frolla: mediante l'utilizzo della planetaria

TEMPISTICHE

Nel primo periodo dell'anno scolastico sono stati introdotti i concetti fondamentali relativi all'igiene e alla sicurezza in cucina, alle norme di comportamento in laboratorio e ai principi base del sistema HACCP. Contestualmente sono state avviate le prime esercitazioni pratiche finalizzate alla conoscenza e all'uso corretto degli strumenti, con particolare attenzione ai tagli delle verdure e all'organizzazione della postazione di lavoro.

Successivamente è stato affrontato lo studio degli alimenti base (uova, latte, farine, grassi) e delle principali tecniche di cucina, con introduzione teorica a salse madri, fondi e roux. Parallelamente, in laboratorio, sono state svolte esercitazioni sugli impasti a lievitazione istantanea e sulle preparazioni fondamentali di pasticceria, tra cui crema pasticcera e panna montata.

Nella parte finale del periodo si è introdotta la pasta fresca, con esercitazioni dedicate all'impasto, alla laminazione e alla formatura dei principali formati. Le attività teoriche e pratiche proseguiranno nel secondo periodo con l'approfondimento delle tecniche di base, delle salse derivate e delle principali modalità di cottura.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

Sono stati affrontati i fondamenti dell'igiene e della sicurezza in cucina, con particolare attenzione alle norme di comportamento in laboratorio, all'uso corretto dei DPI, alla sanificazione delle attrezzature e alla prevenzione dei rischi fisici, chimici e biologici. È stato introdotto il sistema HACCP con riferimento ai concetti di pericolo, contaminazione e buone pratiche igieniche.

Sono state studiate le principali categorie di alimenti base utilizzati in cucina, con particolare riferimento a uova, latte, farine e grassi, analizzandone caratteristiche, funzioni e impieghi nelle preparazioni. Sono stati approfonditi i fondamenti delle tecniche di cucina, con lo studio teorico delle salse madri, dei fondi di cucina e dei roux, comprendendo struttura, funzione e applicazioni nelle preparazioni calde e fredde.

Sono state introdotte le tecniche fondamentali di taglio delle verdure, con analisi delle principali tipologie (julienne, brunoise, mirepoix, concassé) e dei criteri professionali di esecuzione. È stato affrontato lo studio degli impasti base di cucina e pasticceria, con particolare riferimento agli impasti a lievitazione istantanea e alle preparazioni fondamentali come pasta frolla, pasta choux e pasta fresca.

Nel laboratorio di cucina sono state svolte esercitazioni pratiche sui tagli delle verdure, sulla preparazione dei fondi e dei roux, e sulla realizzazione delle principali salse madri. Sono stati eseguiti impasti a lievitazione istantanea e preparazioni di pasticceria di base, tra cui crema pasticcera e panna montata, con attenzione alle corrette tecniche di montaggio, cottura e conservazione. È stata inoltre realizzata la pasta fresca, con esercitazioni sull'impasto, sulla laminazione e sulla formatura dei principali formati.

Durante tutte le attività pratiche è stata costantemente applicata la normativa relativa all'igiene e alla sicurezza, con particolare attenzione all'organizzazione della postazione, alla corretta gestione degli strumenti da taglio e alla pulizia finale del laboratorio.

LIBRO DI TESTO:

Nessun adozione nell'anno precedente

METODI E STRUMENTI:

- Lezione frontale e dialogata.
- Dimostrazioni pratiche.
- Cooperative learning.
- Esercitazioni individuali e a gruppi.
- Uso della LIM per schemi e mappe.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

- Valutazione tramite rubrica di processo(laboratorio)
- Verifiche orali
- Verifica scritta

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

- Approfondimento su salse derivate.
- Tecniche di cottura di base (bollitura, brasatura, cottura al salto).
- Introduzione ai fondi speciali e alle riduzioni.

-Preparazioni base di pasticceria lievitata (cenni).