

PROGRAMMA FINALE		IIS “B. MARSANO”  PROFESSIONALE
DOCENTE: GRAZIA RITA MONTALTO	DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	CLASSE: 21
OBIETTIVI CONSEGUITI		
<u>CONOSCENZE:</u> -Norme di igiene e sicurezza in cucina, sanificazione, gestione dei rifiuti, prevenzione dei rischi. -Sistema HACCP: contaminazioni, pericoli, CCP, conservazione e stoccaggio degli alimenti. -Tecniche di taglio avanzate: chiffonade, paysanne, tourné. -Tecniche di cottura di base e intermedie: bollitura, brasatura, stufatura, cottura al salto, cottura al forno. -Salse derivate dalle salse madri. -Primi piatti: risotti, paste mantecate, minestre e vellutate. -Lavorazioni di carne e pesce: pulizia, porzionatura, cotture principali; pulizia dei crostacei (gamberi). -Impasti salati lievitati e impasti di pasticceria. -Dessert al cucchiaino: mousse semplici, crema inglese, zabaione. -Preparazioni territoriali: pesto genovese. <u>COMPETENZE:</u> -Applicare correttamente le norme di igiene e sicurezza in tutte le fasi operative. -Distinguere e prevenire i diversi tipi di rischio nel sistema HACCP. -Eseguire tecniche di taglio e cottura adeguate alle diverse preparazioni. -Realizzare primi piatti, salse derivate, impasti salati lievitati e preparazioni di carne/pesce. -Utilizzare correttamente la sacca da pasticceria per decorazioni e farciture. -Gestire la postazione di lavoro in autonomia, organizzando strumenti e materie prime. <u>ABILITÀ:</u> -Prevenire le contaminazioni e applicare correttamente il sistema HACCP. -Eseguire tagli avanzati e taglio della carne. -Pulire e decorticare crostacei (gamberi).		

- Preparare risotti, paste mantecate, vellutate e salse derivate.
- Realizzare impasti salati lievitati e dessert al cucchiaio.
- Utilizzare la sacca da pasticceria per creme, mousse e decorazioni.
- Lavorare in autonomia e in team, rispettando tempi, ruoli e procedure.

PROGRAMMA SVOLTO – TEORIA

1. Igiene e Sicurezza:

- Norme di comportamento professionale.
- Igiene personale e ambientale.
- Sanificazione e disinfezione.
- Conservazione degli alimenti e catena del freddo.
- Approfondimento HACCP:
 - rischio fisico,
 - rischio chimico,
 - rischio microbiologico,
 - prevenzione e buone pratiche.

2. Allergie e Intolleranze

- Reazioni avverse agli alimenti.
- Differenza tra allergia e intolleranza:
 - coinvolgimento del sistema immunitario,
 - coinvolgimento del sistema digestivo.
- Cenni al Reg. UE 1169/2011 sugli allergeni.

3. Tecniche e Preparazioni di Base

- Ripasso tagli base e introduzione ai tagli avanzati.
- Taglio della carne: anatomia, fibre, porzionatura.
- Tecniche di cottura: bollitura, brasatura, salto, forno.
- Salse derivate;

4. Materie Prime e Preparazioni

- Primi piatti: risotti, paste mantecate, minestre e vellutate.
- Crostacei: classificazione, pulizia dei gamberi.
- Pesto genovese: ingredienti, tecnica tradizionale e moderna.
- Pasticceria: dessert al cucchiaio, mousse semplici, crema inglese, zabaione.

PROGRAMMA SVOLTO – LABORATORIO

1. Igiene e Sicurezza

- Organizzazione della postazione.
- Uso corretto di coltelli e attrezzature professionali.
- Procedure di pulizia e sanificazione.

2. Tecniche di Base e avanzate

- Taglio della carne: pulizia, porzionatura, tecniche di cottura.
- Pulizia dei crostacei (gamberi).
- Uso della sacca da pasticceria per farciture e decorazioni.

3. Preparazioni di Cucina

- Impasti salati lievitati (focacce, pizzette, impasti base).
- Risotti: (allo zafferano, allo scoglio, alla zucca).
- Paste mantecate.
- Minestre e vellutate.
- Pesto genovese: metodo tradizionale e metodo moderno.
- Salse derivate dalle salse madri.

4. Preparazioni di Pasticceria

- Dessert al cucchiaino: mousse, crema inglese, zabaione.
- Utilizzo della sacca da pasticceria.
- Ripasso e consolidamento delle tecniche della classe 1^a:
 - pasta frolla,
 - pasta choux,
 - panna montata,
 - crema pasticcera.

TEMPISTICHE

Nel primo periodo dell'anno scolastico sono stati approfonditi i concetti relativi all'igiene e alla sicurezza, con particolare attenzione alla distinzione tra rischio fisico, chimico e microbiologico nell'ambito del sistema HACCP. Contestualmente sono state avviate le prime esercitazioni pratiche sui tagli avanzati, sul taglio della carne e sull'uso corretto della sacca da pasticceria.

Successivamente è stato affrontato lo studio delle allergie e intolleranze, con particolare riferimento al coinvolgimento del sistema immunitario e digestivo. Parallelamente, in laboratorio, sono state svolte esercitazioni sugli impasti salati lievitati, sui risotti, sulle paste mantecate e sulla pulizia dei crostacei.

Nella parte finale del periodo sono state introdotte e realizzate preparazioni territoriali come il pesto genovese e dessert al cucchiaino. Le attività teoriche e pratiche proseguiranno nel secondo periodo con

ulteriori approfondimenti sulle tecniche di cottura, sulle salse derivate e sulle preparazioni complesse di carne e pesce.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

Sono stati approfonditi i principi dell'igiene e della sicurezza in cucina, con particolare attenzione alla distinzione tra rischio fisico, chimico e microbiologico e alla loro prevenzione nel sistema HACCP. È stata affrontata la differenza tra allergie e intolleranze, analizzando il coinvolgimento del sistema immunitario e del sistema digestivo.

Sono state consolidate le tecniche di taglio di base e introdotte tecniche avanzate, tra cui chiffonade, paysanne, tourné e taglio della carne. In laboratorio sono state svolte esercitazioni pratiche sugli impasti salati lievitati, sui risotti, sulle paste mantecate, sulla pulizia dei crostacei (gamberi) e sull'uso della sacca da pasticceria. Sono stati realizzati dessert al cucchiaino e preparazioni territoriali come il pesto genovese.

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

LIBRO DI TESTO:

Chef con Masterlab

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 sulle tecniche di cottura avanzate.
- Preparazioni complesse di carne e pesce.
- Salse complesse e riduzioni.
- Pasticceria lievitata (cenni).