



MATERIA	INDIRIZZO	ANNUALITA'
Laboratorio di CUCINA	IeFP CUCINA	TERZA
<p style="text-align: center;">CONTENUTI MINIMI</p> <p>(ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)</p> <p>Conoscenza e approfondimento dei contenuti minimi del primo e del secondo anno: Regolamento utilizzo dei laboratori di cucina (norme per una corretta prassi igienica personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro; norme per un corretto uso delle attrezzature di cucina) Norme di sicurezza sul luogo di lavoro (testo unico art. 81) Sistema HACCP I prodotti di stagione I metodi di cottura degli alimenti I metodi di conservazione degli alimenti</p> <p>Principali antipasti caldi e freddi (torte salate, insalate fredde, salumi) I primi piatti asciutti in genere (gnocchi, ravioli, lasagne, crespelle, paste secche, risotti) Minestre in genere (chiare, legate, zuppe e minestrone) Principali salse calde e fredde (salsa pomodoro, salsa bolognese, besciamella, mornay, maionese, olandese, vinaigrette, citronette) I fondi (bianco, bruno, vegetale, fumetto) Secondi piatti di pesce in genere (al cartoccio, bollito/vapore, al forno, fritto) Secondi piatti di carne in genere (scaloppine, spezzatini, arrostiti, farciti) Principali contorni (insalate, verdure in genere, patate lavorate) Preparazioni di pasticceria in genere (pasta frolla, pan di Spagna, pasta per bignè, crema pasticcera, chantilly, salsa inglese, bagna pasticcera, dolci al cucchiaio, torte farcite, pasta sfoglia) Cenni sugli impasti lievitati</p> <p>Elementi base sulla cucina italiana e mediterranea Cenni sui tipi di ristorazione Cenni sui menu Cenni sul food cost</p>		
<p>ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL (accoglienza.casciaro@gmail.com) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: materia.indirizzo.annualità (es.: accoglienza.ipseoa.prime)</p>		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO