

PROGRAMMA CUCINA II A 2019/2020

DISCIPLINA: CUCINA

MODULO 1 (10 ore)

Ripasso degli argomenti I anno

Contenuti

- I tagli principali
- L'attrezzatura
- La brigata
- L'Igiene e profilassi

Obiettivi:

- Consolidare le conoscenze acquisite l'anno precedente

MODULO 2 (10 ore)

I Grassi vegetali e animali

Contenuti:

- Grassi saturi e insaturi
- I grassi di origine animale
- I grassi di origine vegetale
- L'olio di oliva
- Il trattamento dei grassi

Obiettivi:

- Conoscere le caratteristiche principali dei grassi
- Conoscere gli usi più frequenti dei grassi in cucina
- Saper utilizzare le sostanze grasse per realizzare alcune preparazioni

MODULO 3 (15 ore)

I primi piatti

Contenuti:

- La provenienza della pasta
- Gli gnocchi
- Impasti di paste fresche
- Minestre passate e minestrone

Obiettivi:

- Conoscenza delle minestre
- Sapere impiegare diversi impasti per primi piatti
- Saper realizzare alcuni primi piatti

MODULO 4 (15 ore)

Le carni

Contenuti:

- Le denominazioni commerciali
- Classificazione dei bovini
- Le carni suine
- Animali da cortile a carne bianca
- Le frattaglie

Obiettivi:

Conoscere la classificazione delle carni
Saper realizzare alcune ricette di base

MODULO 5 (10 ore)

La gestione della comanda

Contenuti

- Lo chef aboyeur
- La lettura della comanda
- Gestire la brigata secondo le comande
- I tempi di preparazione dei piatti
- I tempi di finitura

Obiettivi:

Conoscere i tempi di cottura
Saper gestire la brigata secondo le comande
Saper sincronizzare i vari piatti della comanda

MODULO 6 (10 ore)

I pesci

Contenuti:

- Alcuni tipi di pesce di mare
- La freschezza del pesce
- La pulizia dei pesci

Obiettivi:

Saper classificare i pesci
Saper riconoscere la freschezza dei pesci
Saper applicare alcune cotture ai pesci

MODULO 7 (10 ore)

La pasticceria

Contenuti:

- Le attrezzature di base
- Gli ingredienti di un buon dolce
- Alcuni impasti di base
- Dolci al cucchiaio

Obiettivi:

Conoscere le attrezzature
Conoscere gli ingredienti di base

Saper preparare alcuni dolci

Esercitazioni Pratiche di laboratorio effettuate:

- Ripasso tagli di verdure: Minestrone e passato di verdure
- Antipasti: impasto per pizza, pasta brisée, ,
- Impasti di primi piatti e salse madri: Gnocchi alla Sorrentina
- Antipasti freddi nazionali: Insalata Caprese
- Secondi di carne al salto: Saltimbocca alla Romana
- Antipasti freddi internazionali: Insalata Russa
- Antipasti caldi internazionali: Quiche lorraine
- Altri impasti per primi piatti: Gnocchi di semolino alla Romana
- Primi al forno: Crespelle alla fiorentina
- Primi di riso nazionali: Risotto alla pescatora
- Primi al forno nazionali: Lasagne alla bolognese
- Secondi di pesce al forno: Orata al cartoccio
- Insalata mista, Purea di patate
- Pasticceria semplice nazionale: Panna Cotta alle fragole

Il docente

Gennaro Benvenuto