



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**I.S. - Istituto Superiore  
"STRIANO – TERZIGNO"**

Sede Centrale - Striano (NA) - IPSAR- Via Sarno P. Verde Striano

**Programmazione A.S. 2018/2019 classe Prima sez. \_\_\_\_\_**

**Disciplina: Enogastronomia**

**Docente: \_\_\_\_\_**

**a) L'enogastronomia e la storia della cucina**

La storia della cucina;  
I vari tipi di cucina;  
I grandi innovatori.

**b) Organizzazione delle risorse umane nella ristorazione**

Le figure professionali della ristorazione  
La brigata di cucina  
La figura del cuoco  
Le opportunità di lavoro nel settore

**c) Gli ambienti e l'attrezzatura di cucina**

Le caratteristiche strutturali di una cucina  
I reparti di cucina  
Le attrezzature di cucina  
L'utensileria di cucina

**d) Igiene e sicurezza in cucina**

L'igiene e la salute in cucina  
Il piano di autocontrollo  
La legislazione specifica di settore  
Le buone pratiche di igiene e sicurezza sul lavoro

**e) La cottura e la conservazione degli alimenti**

Le tecniche di cottura degli alimenti  
Le tecniche di base di cucina e di pasticceria  
Le tecniche di conservazione degli alimenti

**Alunni**

**Docente**



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**I.S. - Istituto Superiore  
"STRIANO – TERZIGNO"**

Sede Centrale - Striano (NA) - IPSAR- Via Sarno P. Verde Striano

**Programmazione A.S. 2018/2019 classe Seconda sez. \_\_\_\_\_**

**Disciplina: Enogastronomia**

**Docente: \_\_\_\_\_**

**A) Condimenti e erbe aromatiche**

Le tecniche di conservazione degli alimenti

I condimenti

oli e i grassi in cucina

**B) La verdura e la frutta**

La classificazione e le caratteristiche dei vegetali

Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali

Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei vegetali

Le tecniche di conservazione

**C) I fondi di cucina e le salse.**

Le preparazioni di base

Classificare i fondi e le salse

Abbinare in modo corretto le salse ai principali piatti

**D) Farinacei, minestre e riso**

I cereali

Le minestre

La pasta

Gli gnocchi

Le crêps

Il riso

Alunni

Docente



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**I.S. - Istituto Superiore  
"STRIANO – TERZIGNO"**

Sede Centrale - Striano (NA) - IPSAR- Via Sarno P. Verde Striano

**Programmazione A.S. 2018/2019 classe Terza sez. \_\_\_\_\_**

**Disciplina: Enogastronomia**

**Docente: \_\_\_\_\_**

### **A) I driver del mercato ristorativo**

Il mercato ristorativo oggi  
Gli stili di vita e le aziende ristorative  
La flessibilità e la velocità nella ristorazione  
L'importanza dell'identità  
Le aziende ristorative e la qualità

### **B) I processi a tutela della salute**

I criteri generali per progettare una cucina standard;  
La metodologia per la pulizia dell'ambiente di lavoro;  
Le corrette operazioni per il buon funzionamento delle attrezzature;  
Le operazioni di pericolo che si presentano nell'ambiente di cucina;  
Conoscere le finalità del sistema HACCP.

### **C) I prodotti enogastronomici la loro classificazione, lavorazione e presentazione.**

Il disciplinare di produzione dei marchi di qualità;  
Le indicazioni dettate dal protocollo per preparare piatti rispondenti alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze;  
Realizzazione di ricette semplici anche gluten free.

### **D) Gli impasti in cucina e in pasticceria.**

Le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni impartite o apprese in autonomia;  
I dolci della tradizione;  
I prodotti della panificazione regionale conosciuti a livello nazionale;  
Le nuove tendenze alimentari.

Alunni

Docente



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**I.S. - Istituto Superiore  
"STRIANO – TERZIGNO"**

Sede Centrale - Striano (NA) - IPSAR- Via Sarno P. Verde Striano

**Programmazione A.S. 2018/2019 classe Quarta sez. \_\_\_\_\_**

**Disciplina: Enogastronomia**

**Docente: \_\_\_\_\_**

**A) I format delle aziende ristorative**

- La ristorazione commerciale e tradizionale
- La neoristorazione
- I self service
- La ristorazione collettiva

**B) La pianificazione delle risorse umane nelle forme ristorative**

- Suddividere le preparazioni in merito alle loro specifiche di lavorazione;
- Analizzare i processi necessari per l'elaborazione di ogni piatto;
- Proporre come organizzare la propria brigata;
- Realizzazione di ricette semplici.

**C) I processi a tutela della salute.**

- Conoscere i criteri generali di progettazione di una cucina standard;
- Conoscere la metodologia per la pulizia dell'ambiente di lavoro;
- Conoscere le corrette operazioni per il buon funzionamento delle attrezzature;
- Riconoscere le operazioni di pericolo che si presentano nell'ambiente di cucina;
- Conoscere le finalità del sistema HACCP.

**D) I prodotti enogastronomici**

- Conoscere la divisione dei prodotti agroalimentari in gruppi e in gambe;
- Riconoscere i marchi di qualità; Conoscere i proutuari AIC e AILI;
- Conoscere la quantità e la tipologia delle portate caratterizzanti le diverse tipologie di menu.

**C) Le tecniche di assemblaggio.**

- Conoscere le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni impartite o apprese in autonomia;
- Conoscenza dei più rinomati dolci della tradizione;
- Conoscenza dei prodotti della panificazione regionale conosciuti a livello nazionale;
- Comprendere le nuove tendenze alimentari.

Alunni

Docente

1)



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**I.S. - Istituto Superiore  
"STRIANO – TERZIGNO"**

Sede Centrale - Striano (NA) - IPSAR- Via Sarno P. Verde Striano

**Programmazione A.S. 2018/2019 classe Quinta sez. \_\_\_\_\_**

**Disciplina: Enogastronomia**

**Docente: \_\_\_\_\_**

**A) Le nuove tecnologie in cucina**

- L'impresa ristorativa e i suoi spazi
- Le apparecchiature presenti in una cucina
- La nuova tecnologia in cucina
- La cottura sottovuoto
- La cottura a bassa temperatura
- La cucina del freddo
- Affumicare gli alimenti a freddo

**B) L'organizzazione della produzione in autonomia**

Conoscere i componenti, i ruoli e le gerarchie delle figure professionali presenti in un'azienda enogastronomica

- Conoscere l'organigramma "tipo" di un'azienda ristorativa di medie dimensioni;
- Conoscere le figure fondamentali di una brigata di cucina
- Conoscere il lessico professionale anche in lingua straniera

**C) Conservazione e preparazione delle materie prime nel rispetto delle norme igienico-sanitarie stabilite dal sistema HACCP.**

- Conservazione e preparazione degli ortaggi, carne, prodotti ittici e la pasta
- Le certificazioni di processo a tutela della salute
- Il sistema HACCP
- Il piano di autocontrollo
- Il diagramma del flusso

**D) I prodotti certificati**

- La classificazione degli alimenti
- Le gamme nelle forme ristorative
- La scelta dei prodotti
- Le certificazioni ufficiali

**Alunni**

**Docente**