



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>



MATERIA:	INDIRIZZO:	ANNUALITA':
LAB. DI SERV. ENOG. SETT. CUCINA	IPSEOA	QUARTA PASTICCERIA
CONTENUTI MINIMI		
(ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
<ul style="list-style-type: none">- Conoscenza delle norme che regolamentano l'accesso ai laboratori.- Conoscenza delle principali norme dettate dal Sistema di HACCP in materia di igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro.- Conoscenza delle principali norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, al fine di evitare infortuni connessi agli ambienti lavorativi (Testo Unico art. 81). - Conoscenza delle figure professionali che compongono la brigata di pasticceria.- Conoscenza dei locali che costituiscono il laboratorio di pasticceria.- Conoscenza delle principali materie prime impiegate per la preparazione dei prodotti di pasticceria dolce e salata: sfarinati, uova, lipidi, agenti lievitanti, dolcificanti, latte e derivati, cacao e cioccolato.- Conoscenza dei principali impasti base: pasta frolla, pasta sfoglia, pan di Spagna, bignè, creme.- Conoscenza delle principali tecniche di cottura e metodi di conservazione.		
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: <i>materia.indirizzo.annualità</i> (es.: <i>accoglienza.ipseoa.prime</i>)		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO