



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	SECONDA
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 e approfondimento degli argomenti dell'anno precedente.- La professione del cuoco.- Cenni inerenti la grande brigata di cucina- I fondi di cucina e salse.- Pulizia, taglio e conservazione delle verdure.- I tagli di base: 1-2-3 livello.- Le minestre.- Farinacei in genere (gnocchi, paste, crespelle).- Lavorazioni preliminari per carni e pesci.- Cenni sugli impasti di base di pasticceria: pasta frolla, pan di Spagna, crema pasticcera, crema inglese, dolci al cucchiaio. - I metodi di conservazione.- Gli antipasti.- I marchi di qualità (DOP, IGP, STG, DE.CO.).		
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