



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	TERZA CUCINA
<ul style="list-style-type: none">● Le norme che regolamentano l'accesso ai laboratori.● Le principali norme dettate dal Sistema di HACCP in materia di igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro.● Le 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 delle annualità precedenti. ● La brigata di cucina, la mise en place● I metodi di cottura e di conservazione degli alimenti.● Conoscenza di alcune materie prime: cereali (grano, mais, riso, orzo). I fondi e le salse● Le minestre, le paste alimentari● Impasti di base di pasticceria: pasta frolla, pasta sfoglia, pan di Spagna, crema pasticcera, crema inglese, dolci al cucchiaio● Elementi base della cucina regionale. <p style="text-align: center;">COTTURA DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none">● La cottura e i suoi effetti sugli alimenti● I metodi di cottura● Le cotture per conduzione, convezione e irraggiamento● La cottura a bassa temperatura o sottovuoto ● i 14 allergeni		
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