



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 bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



MATERIA:	INDIRIZZO:	ANNUALITA':
enogastronomia CUCINA	ipseoa	SECONDO PERIODO (3°-4° ANNO)
CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
<p>Conoscenza delle norme che regolamentano l'accesso ai laboratori.</p> <p>Conoscenza delle principali norme dettate dal Sistema di HACCP in materia di igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro.</p> <p>Conoscenza delle principali norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, al fine di evitare infortuni connessi agli ambienti lavorativi (Testo Unico art. 81).</p> <p>Conoscenza e approfondimento degli argomenti delle annualità precedenti.</p> <p>La brigata di cucina.</p> <p>La mise en place.</p> <p>I metodi di cottura e di conservazione degli alimenti.</p> <p>Conoscenza di alcune materie prime: cereali (grano, mais, riso, orzo).</p> <p>I fondi e le salse</p> <p>Le minestre, le paste alimentari</p> <p>Impasti di base di pasticceria: pasta frolla, pasta sfoglia, pan di Spagna, crema pasticcera, crema inglese, dolci al cucchiaio</p> <p>Conoscenza delle principali materie prime utilizzate: riso, orzo, sostanze grasse animali e vegetali, uova e latticini.</p> <p>Classificazione delle carni (classificazione merceologica e cotture dedicate) e dei prodotti ittici in generale.</p> <p>Impasti di base di panificazione</p>		