

**Programma tecnica di Laboratorio P.A.S.
In collaborazione con l'Università Cattolica di Brescia
Anno 2014**

Docenti di tecnica dei servizi e esercitazioni pratiche di Cucina

Docenti:

Prof. Pietro Palazzo

Prof. Biban Maurizio

Prof. Daniele Buemi

Obiettivi: Le conoscenze proposte sono intese nell'ottica della valorizzazione dei diversi stili di apprendimento e della personalizzazione didattica, al fine di sviluppare le abilità dei singoli e di acquisire competenze professionali da applicare in diversi contesti.

Per raggiungere gli obiettivi disciplinari le lezioni vengono erogate attraverso attività di laboratorio che verranno svolte negli stessi.

Competenze da raggiungere

1	Essere in grado di inserirsi all'interno di una brigata complessa
2	Essere in grado di rielaborare e gestire, in forma guidata, le proprie conoscenze professionali di settore
3	Realizzare in autonomia alcune ricette di cucina nazionale, internazionale e pasticceria d'albergo
4	Essere in grado di comprendere ed eseguire indicazioni di lavoro anche complesse
5	Organizzare autonomamente una postazione di lavoro complessa
6	Acquisire comportamenti igienicamente corretti nell'ambito del profilo professionale di riferimento
7	Essere in grado di valutare i risultati di un'esercitazione pratica semplice in modo critico e costruttivo
8	Essere in grado di comprendere e valutare gli allievi nelle diverse forme di esecuzioni pratiche
9	Essere in grado di valutare con obiettività nel loro iter scolastico

LEZIONE 1

I° Lezione 5 ore

- Conoscenza del gruppo e presentazione dell'attività
- Calendarizzazione delle date con rispettivo ordine del giorno
- Come costruire l'unità didattica
- Esempio di una tesi professionale
- Come costruire una programmazione modulare in Power Point

LEZIONE 2

La prima lezione sarà dedicata alla macellazione bovina, da cortile e selvaggina da pelo; taglio, conoscenza delle parti e conservazione.

Tale aspetto è necessario poiché al giorno d'oggi con le forniture di prodotti da macelleria già selezionati c'è una scarsa conoscenza in merito ed il docente professionista deve a sua volta saper trasmettere ai futuri allievi tali conoscenze. Esempio: usare i termini come scaloppe o scaloppine, o piccate al posto di fettine; oppure entrecôte al posto di bistecca di roast-beef (termine estremamente errato) comunque tutti termini per la vendita al dettaglio, vedi macellerie sia singole che nel contesto di un supermercato.

Oltretutto imparare ad utilizzare non solo tagli pregiati ma anche i secondi e terzi tagli e l'importante 5° quarto.

Alla preparazione della biga e della pasta sfoglia

Nei seguenti menù riferiti alla cucina classica, base per lo sviluppo di tutte le varianti delle espressioni culinarie oggi in voga, si vuole altresì attraverso questi semplicità pratici, spiegare tutti i processi chimici e fisici che l'alimento subisce attraverso l'uso del freddo e del calore. Ci saranno dimostrazioni delle cotture alternative e dei sistemi di corretta conservazione degli alimenti.

LEZIONE 3

MENU

Gazpacho con pinzimonio di verdure
Tortino di carciofi con crema di taleggio
Parmigiana di melanzane
Rosa di salmone marinato con insalata di crescione
Soufflé al formaggio
Mazzancolle al sidro

Pappardelle al ragôut d'anatra
Casunzei ampezzani
Timballo di riso all'orientale
Trippa in umido all'ungherese
Crema di fave con vongole veraci - crostoni al prezzemolo
Bisque d'homard

Fracosta Massena
patate champignon- carotine novelle Vichy
Entrecôte Madagascar
patate Byron - biete alla crema
Paillard alla griglia - patate chips
Teneroni di vitello alla gremolada
purée di patate
Sogliola alla Colbert
Patate paglia
Omelette agli asparagi e parmigiano
patate mignonette
cime di cavolo fritte

Spuma all'arancia salsa al cioccolato
Torta di mele all'austriaca salsa vaniglia
Millefoglie di croccante con fragole al passito
Melone alla mantovana
Crespelle Suzette
Pesche "Palace"

LEZIONE 3

MENU GRUPPO 1 (12-04) 3 (15-04)

Tortino di carciofi con crema di taleggio

Rosa di salmone marinato con insalata di crescione

Soufflé al formaggio

Casunzei ampezzani

Timballo di riso all'orientale

Bisque d'homard

Fracosta Massena
patate champignon
carotine nouvelles Vichy

Teneroni di vitello alla gremolada
purée di patate

Sogliola alla Colbert
Patate paglia

Spuma all'arancia salsa al cioccolato

Millefoglie di croccante con fragole al passito

Crespelle Suzette

LEZIONE 3

MENU GRUPPO 2 (12-04) **4** (15-04)

Gazpacho con pinzimonio di verdure

Parmigiana di melanzane

Mazzancolle al sidro

Pappardelle al ragôut d'anatra

Trippa in umido all'ungherese

Crema di fave con vongole veraci
crostoni al prezzemolo

Entrecôte Madagascar
patate Byron
biete alla crema

Paillard alla griglia
patate chips

Omelette agli asparagi e parmigiano
patate mignonette
cime di cavolo fritte

Torta di mele all'austriaca salsa vaniglia

Melone alla mantovana

Pesche "Palace"

LEZIONE 3

MENU GRUPPO 2 (23-04) 4 (03-05)

Tortino di carciofi con crema di taleggio

Rosa di salmone marinato con insalata di crescione

Soufflé al formaggio

Casunzei ampezzani

Timballo di riso all'orientale

Bisque d'homard

Fracosta Massena
patate champignon
carotine nouvelles Vichy

Teneroni di vitello alla gremolada
purée di patate

Sogliola alla Colbert
Patate paglia

Spuma all'arancia salsa al cioccolato

Millefoglie di croccante con fragole al passito

Crespelle Suzette

LEZIONE 3

MENU GRUPPO 1 (23-04) 3 (03-05)

Gazpacho con pinzimonio di verdure

Parmigiana di melanzane

Mazzancolle al sidro

Pappardelle al ragôut d'anatra

Trippa in umido all'ungherese

Crema di fave con vongole veraci
crostoni al prezzemolo

Entrecôte Madagascar
patate Byron
biete alla crema

Paillard alla griglia
patate chips

Omelette agli asparagi e parmigiano
patate mignonette
cime di cavolo fritte

Torta di mele all'austriaca salsa vaniglia

Melone alla mantovana

Pesche "Palace"

LEZIONE 4

MENU

Vol-au-vent regina
Guazzetto di capesante allo chablis
Quiche Lorraine
Fonduta frita alla belga - salsa pomodoro
Cocktail Florida
Pera avocado con insalata di scampi

Tagliolini al alle due salse
Risotto Principessa
Gnocchi di patate alla piemontese
Minestrone di verdure alla contadina
Crema st. Germain
Consommè germiny in crosta

Châteaubriand con salsa bernese
patate fiammifero, giardiniera di verdure al burro
Stinco di vitello al lugana D.O.C.
patate rosolate - cipolline glassate
Costoletta di vitello alla Marescialla
patate fritte - pomodori gratinati
Suprema di pollo alla valdostana
patate mousseline , piselli alla francese
Astice Thermidor patate prezzemolate
Goujonette di passera di mare
salsa tartara

Krapfen alla crema di limone
Bavarese alla pesca con salsa allo yogurt
Spuma di cioccolato al grand marnier
Crema catalana all'anice
Macedonia di frutta al fragolino
gelato al fior di latte
Zabaione al Porto con frutti di bosco

LEZIONE 4

MENU gruppo 1(10-05) 3 (17-05)

Vol-au-vent regina

Fonduta frita alla belga
salsa pomodoro

Cocktail Florida

Tagliolini al alle due salse

Gnocchi di patate alla piemontese

Consommè germiny in crosta

Châteaubriand con salsa bernese
patate fiammifero
giardiniera di verdure al burro

Costoletta di vitello alla Marescialla
patate fritte
pomodori gratinati

Astice Thermidor
patate prezzemolate

Krapfen alla crema di limone

Bavarese alla pesca con salsa allo yogurt

Macedonia di frutta al fragolino
gelato al fior di latte

LEZIONE 4

MENU gruppo 2 (10-05) 4 (17-05)

Guazzetto di capesante allo chablis

Quiche Lorraine

Pera avocado con insalata di scampi

Risotto Principessa

Minestrone di verdure alla contadina

Crema st. Germain

Stinco di vitello al lugana D.O.C.
patate rosolate
cipolline glassate

Suprema di pollo alla valdostana
patate mousseline
piselli alla francese

Goujonette di passera di mare
salsa tartara

Spuma di cioccolato al grand marnier

Crema catalana all'anice

Zabaione al Porto con frutti di bosco

LEZIONE 4

MENU gruppo 2 (24-05) 4 (31-05)

Vol-au-vent regina

Fonduta frita alla belga
salsa pomodoro

Cocktail Florida

Tagliolini al alle due salse

Gnocchi di patate alla piemontese

Consommè germiny in crosta

Châteaubriand con salsa bernese
patate fiammifero
giardiniera di verdure al burro

Costoletta di vitello alla Marescialla
patate fritte
pomodori gratinati

Astice Thermidor
patate prezzemolate

Krapfen alla crema di limone

Bavarese alla pesca con salsa allo yogurt

Macedonia di frutta al fragolino
gelato al fior di latte

LEZIONE 4

MENU gruppo 1(24-05) 3 (31-05)

Guazzetto di capesante allo chablis

Quiche Lorraine

Pera avocado con insalata di scampi

Risotto Principessa

Minestrone di verdure alla contadina

Crema st. Germain

Stinco di vitello al lugana D.O.C.
patate rosolate
cipolline glassate

Suprema di pollo alla valdostana
patate mousseline
piselli alla francese

Goujonette di passera di mare
salsa tartara

Spuma di cioccolato al grand marnier

Crema catalana all'anice

Zabaione al Porto con frutti di bosco

Docenti di tecnica dei servizi e esercitazioni pratiche di Sala-Bar

Prof. Umberto Bufanio

Prof. Carmine Rea

Obiettivi: Le conoscenze proposte sono intese nell'ottica della valorizzazione dei diversi stili di apprendimento e della personalizzazione didattica, al fine di sviluppare le abilità dei singoli e di acquisire competenze professionali da applicare in diversi contesti.

Per raggiungere gli obiettivi disciplinari le lezioni vengono erogate attraverso attività di laboratorio che verranno svolte negli stessi, ricorrendo a lavori di gruppo, a didattica breve e attiva.

Attraverso le lezioni di laboratorio, che avverranno in concomitanza con le lezioni di laboratorio, di cucina, si cercherà di simulare dei momenti di vita quotidiana cercando di evidenziare le possibili dinamiche che possono avvenire, e da lì, sviluppare ed approfondire gli andamenti e l'evoluzione della vita scolastica e professionale.

Competenze da raggiungere

1	Essere in grado di inserirsi all'interno di una brigata di sala-bar
2	Essere in grado di rielaborare e gestire le proprie conoscenze professionali di settore
3	Essere in grado di valutare i risultati di un'esercitazione pratica in modo critico e costruttivo
4	Organizzare autonomamente una postazione di lavoro complessa di sala e bar
5	Realizzare in autonomia i vari stili di servizio rispettando le regole di esecuzione e precedenza
6	Realizzare in autonomia alcune ricette di cucina di sala e di cocktail
7	Essere in grado di gestire le principali operazioni del servizio del vino
8	Essere in grado di comprendere ed eseguire indicazioni di lavoro anche articolate
9	Acquisire comportamenti igienicamente corretti nell'ambito del profilo professionale di riferimento

Articolazione e durata delle lezioni:

I° 5ore e II° 7ore Lezione

- Conoscenza del gruppo e presentazione dell'attività
- Calendarizzazione delle date con rispettivo ordine del giorno
- Come formare un'unità didattica settoriale
- Impostazione di una lezione tipo, con particolare attenzione ad eventuali discenti con P.E.I. e etc.

II° - III° - IV° -V° e VI° Lezione 7 ore cad.

In tutte le lezioni verranno eseguite le seguenti attività, attraverso l'esecuzione di veri e propri servizi ristorativi in abbinamento ai menu predisposti dalla cucina:

- Organizzazione di una giornata lavorativa
- Organizzazione della brigata di sala e di bar
- Esecuzione della mise en place della sala con postazioni di tavoli di servizio
- Impostazione grafica della carte con rispettive regole di ortografia e successione
- Le principali regole di servizio di sala-bar con rispettivi stili di servizio
- Servizi e preparazioni particolari (cucina di sala, trancio, open bar, etc.)
- Classificazione delle bevande
- Preparazione e servizio di pre-dinner, after-dinner e any-time, miscelati e non
- Presentazione e preparazioni di elaborati di caffetteria
- Cenni sulla sommellerie e sul sommelier
- Il servizio del vino con cenni sui principali abbinamenti

ORGANIZZAZIONE LABORATORI C500 (CUCINA)

Data	Gruppi	Laboratorio	Docente-gruppo	Orario	Ore -giorno
29-03	1-2-3-4	Sala 1	Palazzo Buemi	09.30 - 13.40	5 sabato
05-04	1-2-3-4	Sala-Cucina 1	Palazzo Buemi	09.00 - 14.50	7 sabato
12-04	1 - 2	Cucina 1e 2	Palazzo1 Buemi 2	09.00 - 14.50	7 sabato
15-04	3 - 4	Cucina 1e 2	Palazzo 3 Biban 4	09.00 - 14.50	7 martedì
23-04	1 - 2	Cucina 1e 2	Palazzo 1 Buemi 2	09.00 - 14.50	7 mercoledì
03-05	3 - 4	Cucina 1e 2	Palazzo 3 Biban 4	09.00 - 14.50	7 sabato
10-05	1 - 2	Cucina 1e 2	Palazzo 1 Buemi2	09.00 - 14.50	7 sabato
17-05	3 - 4	Cucina 1e 2	Palazzo 3 Biban 4	09.00 - 14.50	7 sabato
24-05	1 - 2	Cucina 1e 2	Palazzo 1 Buemi2	09.00 - 14.50	7 sabato
31-05	3 - 4	Cucina 1e 2	Palazzo3 Biban 4	09.00 - 14.50	7 sabato

Totale ore 40 per ogni singolo gruppo

ORGANIZZAZIONE LABORATORI C510 (SALA – BAR)

Data	Gruppi	Laboratorio	Docente-gruppo	Orario	Ore -giorno
29-03	1 - 2	Sala 1	Bufanio -Rea	09.30 - 13.40	5 sabato
05-04	1 - 2	Sala 1-Sala 3	Bufanio -Rea	09.00 - 14.50	7 sabato
12-04	2	Sala 1	Bufanio 2	09.00 - 14.50	7 sabato
15-04	1	Sala 1	Rea 1	09.00 - 14.50	7 martedì
23-04	2	Sala 1	Bufanio 2	09.00 - 14.50	7 mercoledì
03-05	1	Sala 1	Rea 1	09.00 - 14.50	7 sabato
10-05	2	Sala 1	Bufanio 2	09.00 - 14.50	7 sabato ì
17-05	1	Sala 1	Rea 1	09.00 - 14.50	7 sabato
24-05	2	Sala 1	Bufanio 2	09.00 - 14.50	7 sabato
31-05	1	Sala 1	Rea 1	09.00 - 14.50	7 sabato

Totale ore 40 per ogni singolo gruppo

Ore di docenza Ist. Prof. Alb. "A. Mantegna"

Classe di concorso C 500

Prof. Palazzo Pietro	n° 68
Prof. Buemi Daniele	n° 40
Prof. Biban Maurizio	n° 28

Classe di concorso C 510

Prof. Bufanio Umberto	n° 40
Prof. Rea Carmine	n° 40

Classe di concorso C 520

Istit. Falcone di Palazzolo S/O

Prof. Casciaro Francesco	n° 40
--------------------------	-------