



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':
LABORATORIO DI PASTICCERIA	leFP	SECONDA
CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
Ripetizione e approfondimento dei temi trattati nel corso del 1 ANNO. HACCP (con particolare riferimento al sistema adottato a scuola. Studio del manuale e delle schede di rilevamento).		
Le uova: • aspetti generali, classificazione tecnologica ed etichettatura, struttura e composizione chimica delle uova, valutazione della freschezza delle uova, caratteristica nutrizionale delle uova, cottura delle uova L'UTILIZZO DELLE UOVA IN PASTICCERIA.		
I cereali: aspetti generali, il frumento:composizione chimica e valore nutritivo del frumento, la farina: forza della farina. Scelta delle farine in relazione del prodotto da forno da preparare, il pane, la panificazione, i prodotti sostitutivi del pane, la pasta alimentare		
Classificazione dei metodi di conservazione: Metodi fisici di conservazione a basse temperature (refrigerazione, congelamento e surgelazione) Metodi fisici di conservazione ad alte temperature (pastorizzazione e sterilizzazione) Metodi fisici di conservazione con sottrazione di acqua (concentrazione, essiccazione e liofilizzazione) Altri metodi fisici di conservazione (irradiazione e ambienti modificati) Metodi chimici di conservazione con conservanti naturali (sale, zucchero,aceto, alcol e olio) Metodi fisico-chimici (affumicamento) Cottura degli alimenti utilizzati nella preparazione del menù: principali tecniche di cottura (cottura in acqua, al vapore, nei grassi, al calore secco e a microonde)		
Il cioccolato, le torte farcite, i dolci al cucchiaio, i pani speciali e le pizze farcite.		
SARANNO RIELABORATE TUTTE LE RICETTE TRATTATE NEL CORSO DELLA PRIMA ANNUALITA'.		
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