



MATERIA	INDIRIZZO	ANNUALITA'
Laboratorio di CUCINA	IeFP CUCINA	SECONDA
CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
<p>Conoscenza dei contenuti minimi trattati al primo anno e <u>approfondimento</u> dei seguenti argomenti:</p> <p>Regolamento utilizzo dei laboratori di cucina (norme per una corretta prassi igienica personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro; norme per un corretto uso delle attrezzature di cucina)</p> <p>Norme di sicurezza sul luogo di lavoro (testo unico art. 81)</p> <p>Sistema HACCP</p> <p>Brigata di cucina</p> <p>Attrezzature ed utensili di cucina</p> <p>Terminologia di settore</p> <p>Metodi di cottura degli alimenti</p> <p>Metodi di conservazione degli alimenti</p> <p>Sanificazione delle attrezzature.</p> <p>Stagionalità di alcuni tipi di frutta e verdura utilizzati nelle ricette</p> <p>Principali antipasti (torte salate con base brisée)</p> <p>Principali impasti di base per primi piatti: (gnocchi di patate; paste fresche; crespelle)</p> <p>Cenni sulle minestre</p> <p>I tagli applicati alle verdure: 1°-2°-3° livello e tornite</p> <p>Principali secondi piatti di carne (scaloppine e spezzatini)</p> <p>Principali secondi piatti di pesce (bollito e al cartoccio)</p> <p>I fondi e le salse di cucina (fondo bianco, fondo vegetale, salsa pomodoro, salsa bolognese, besciamella, mornay, maionese)</p> <p>I principali contorni (patate: Parmentier, Duchessa, purè; verdure trifolate e al vapore)</p> <p>Impasti e creme di base di pasticceria (pasta frolla, pan di spagna, pasta per bigné, crema pasticcera, chantilly, salsa inglese, bagne pasticcere).</p>		
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: materia.indirizzo.annualità (es.: accoglienza.ipseoa.prime)		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO