



*ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE*  
**“GIOVANNI GIOLITTI”**

Via Alassio n. 20-10126-TORINO- Tel. 011/6635203-6963017-Fax 6634660- Sito:  
[www.istitutogiolitti.org](http://www.istitutogiolitti.org)

Anno scolastico 2009/2010

Programma di laboratorio di cucina

per la classe I B Alb

*Docente: BURGIO PASQUALINO*

**Obiettivi didattico educativi**

- Individuare e acquisire comportamenti corretti
- Sviluppare la capacità di controllare il proprio comportamento nel rispetto degli altri e dell'ambiente
- Abituarsi alla riflessione su problemi sociali
- Maturare un corretto metodo di studio
- Sviluppare la capacità di formulare giudizi in maniera autonoma
- Procedere alla formazione professionale

**Obiettivi didattici**

1. Comprendere gli scopi della disciplina
2. Scoprire la propria attitudine professionale
3. Acquistare confidenza con gli utensili di cucina
4. Conoscere gli ambienti di lavoro e la loro suddivisione
5. Organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro
6. Sviluppare la cura dell'igiene personale
7. Appropriarsi delle tecniche di cottura
8. Conoscere le origini e la tipologia degli alimenti base della cucina
9. Saper individuare gli elementi necessari alla preparazione delle ricette studiate

10. Raggiungere i primi livelli di pratica esecutiva
11. Acquisire un comportamento professionale e saper coordinare il proprio lavoro con quello degli altri componenti della brigata di cucina

### **Metodologia didattica**

La classe presenta diverse difficoltà in quanto ci sono diversi allievi extracomunitari che presentano molte difficoltà nel parlare e scrivere italiano. Per venire incontro alle difficoltà linguistiche di questi allievi si privilegerà l'aspetto pratico, stimolandoli così anche per l'apprendimento della lingua.

Per la formazione didattico-professionale le lezioni saranno approntate nel seguente modo:

- LEZIONE FRONTALE: lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici.
- FASE RIPETITIVA: l'allievo ripete tutte le fasi operative mostrate dal docente per preparazioni e cotture.
- ESERCITAZIONE IN LABORATORIO: l'allievo applica praticamente quanto appreso durante le precedenti fasi.

### **Programma pratico**

- Patate, Carote, cipolle, aglio: la pulitura, il taglio e la cottura. Le erbe aromatiche: salvia, rosmarino, alloro e prezzemolo.
- Salsa al pomodoro: pomodoro fresco e pomodori pelati. Cottura della pasta secca. Grattugiare il formaggio grana con l'apposito macchinario.
- La pasta frolla: preparazione e cottura. La crema pasticcera. La crostata di marmellata e di mele. La crostata di frutta fresca e le tartellette.
- Riso e risotti: preparazione del fondo bianco, cottura del riso, risotto alla parmigiana e allo zafferano. Il riso plaf e l'insalata di riso.
- La salsa maionese: preparazione della salsa e delle derivate più comuni: tartara, aurora e tonnata. Preparazione con uova sode. La cottura delle uova sode e l'insalata russa.
- Il Pan di Spagna: preparazione e cottura. Preparazione della bagna alcolica. Esecuzione di una torta farcita con crema pasticcera a cioccolato e alla vaniglia.
- La salsa besciamella. Tecnica di preparazione e cottura. Salsa alla bolognese: preparazione e cottura. Esecuzione delle lasagne all'emiliana utilizzando la pasta fresca all'uovo.
- I dolci al cucchiaio: preparazione e cottura del Crème Caramel, del Bonet e

della Panna Cotta. Preparazione della bavarese alla vaniglia.

- Gli gnocchi: preparazione e cottura degli gnocchi di semolino e degli gnocchi di patate.
- La pasta fresca: tagliatelle e tagliolini. Salsa all'Amatriciana, e panna e prosciutto. Le paste ripiene.
- Le crepes: preparazione dell'impasto e cottura. Le farcie di magro e la gratinatura.

### **Verifiche e valutazioni**

Al fine di verificare la conoscenza e il grado di competenza, ad ogni singolo allievo, oltre alle esercitazioni in laboratorio, verranno presentati test e proposte di lavoro da valutare in base alla griglia approntata dal docente e concordata nel dipartimento.

Qualche colloquio orale, nel corso dell'anno, potrà aiutare a valutare i soggetti che presentano qualche incertezza.

### **Programmazione teorica modulare**

|   |   |
|---|---|
| <p>MOD. n. 1</p> <p>Totale ore previste: 14 ore (settembre)</p> | <p>Conoscenza della classe, percorso della materia di studio, della materia professionale e del programma da svolgere.</p>  |
| <p>MOD. n. 2</p> <p>Totale ore previste. 20 ore</p>             | <p>Il reparto di cucina.<br/>           Le aree di lavoro.<br/>           La microlingua professionale.<br/>           Il personale di cucina.<br/>           L'igiene in cucina.<br/>           L'operatore di cucina.<br/>           La sicurezza in cucina.<br/>           Le tecniche ed i sistemi di cottura</p> <p><b>VERIFICA DI FINE MODULO</b></p> |
| <p>MOD. n. 3</p> <p>Totale ore previste. 16ore</p>              | <p>I condimenti grassi e non grassi.<br/>           Le spezie ed il loro utilizzo<br/>           Gli ortaggi<br/>           I vegetali<br/>           Mondatura, pulitura e cottura di vegetali</p>   |

