

*ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI COMMERCIALI, TURISTICI, E
DELLA RISTORAZIONE
" GIOVANNI GIOLITTI "*
via Alassio n°20 10126 Torino
Anno scolastico 2009/2010

Programma di laboratorio di cucina per la classe I h Alb

Docente: GIOVANNI PADUA

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

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

| | |
|--|---|
| <p>MOD. n. 4</p> <p>Totale ore previste. 14 ore</p> | <p>I fondi di base in cucina. Tecnica di preparazione dei fondi. Preparazioni di base in cucina Le salse. Le salse madri e derivate. Approfondimento sulla normativa HACCP</p> <p>VERIFICA DI FINE MODULO</p> |
| <p>MOD. n. 5</p> <p>Totale ore previste. 16 ore</p> | <p>Le principali salse della cucina Italiana. Le salse fredde emulsionate. Le minestre I farinacei ed il riso Le paste alimentari secche, fresche e ripiene</p> <p>VERIFICA DI FINE MODULO</p> |

Si richiederanno eventuali ore di recupero per gli allievi che presenteranno alcune incertezze durante l'anno scolastico. Si ricorda inoltre che alcune ore frontali saranno dedicate alla spiegazione teorica delle lezioni pratiche previste nei laboratori.

Torino, 03 ottobre 2009

Il Docente
(Prof. Giovanni Padua)