



Programma svolto
a. s. 2024/2025

Classe: 1Periodo Serale

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

La professione del cuoco e le basi dell'enogastronomia

La figura del cuoco, il rispetto delle regole e la divisa

Primo approccio con il laboratorio.

Gli spazi della cucina: la zona di preparazione, la zona di cottura, la zona di pasticceria

La cucina e le attrezzature di cucina ed il loro utilizzo nella fase operativa, Il riordino delle attrezzature.

L'igiene e la sicurezza in laboratorio

L'igiene e la sicurezza in cucina, approccio all'haccp

I principi della sicurezza in laboratorio con verifica scritta.

L'utilizzo dei coltelli, alcuni tagli delle verdure.

Gli ingredienti di origine animale e vegetale ed i principi della gastronomia.

I diversi ingredienti utilizzati per le preparazioni di cucina e la loro origine: ingredienti di origine vegetale e animale, i condimenti e le spezie.

Le preparazioni di pasticceria

I pasti della giornata: colazione, pranzo e cena

La ricetta, la corretta scrittura e la misura degli ingredienti.

le tecniche di base e le preparazioni semplici

Mise en place, operatività, pulizia e riordino dei laboratori. Preparazione

di menù per pranzo, cena e colazione con diversi piatti:

Basi di cucina

Salsa pomodoro, salsa bolognese, salsa all'amatriciana, la salsa besciamella e le derivate, I principali tagli delle verdure e delle patate,

la cottura della pasta, pasta all'uovo,

I fondi: bianchi, bruni.

Diversi metodi di cottura: bollire, cottura al vapore, spadellare, friggere, trifolare, cuocere in padella, brasare, al forno, alla piastra.

Pane, focaccia, grissini pizza.



Primi piatti

Minestrone, zuppa, crema di porri e patate, risotto: allo zafferano, ai 4 formaggi, agli asparagi, alle verdure; penne al ragù, fusilli pasticciati al forno, farfalle saltate con gamberetti e zucchine, pennette all'amatriciana, maccheroncini con pomodoro e basilico, tagliatelle al burro fuso, pennette ai quattro formaggi, pennoni con ricotta su salsa di pomodoro, crespelle con prosciutto e funghi, gnocchi di semolino alla romana, gnocchi di patate con ragù di pesce

Secondi piatti

Frittata con verdure, frittata al formaggio, omelette al formaggio, flan di spinaci, frittelle alle erbe aromatiche, pollo alla diavola, petti di pollo alla principessa, cotolette pollo alla milanese, scaloppine al vino bianco, scaloppine di tacchino al formaggio, saltimbocca alla romana, hamburger di manzo alla piastra (la cottura ai ferri), polpettine di vitello con padella con salsa al prezzemolo, emincé alla pizzaiola, filetti di platessa dorati, salumi assortiti.

Preparazioni complementari: piadina, gnocco fritto, panini buns (pane per hamburger), pane tostato ed aromatizzato (in padella e al forno), baguette, cialde di grana.

Contorni e vegetali

Insalata mista, purè di patate, patate al vapore (i vari tagli delle patate), patate al forno (i vari tagli delle patate), patate sbianchite e finite in forno o rosolate al burro, patate fritte, patate duchessa, patate Boulangere, crocchette di patate, verdure al forno (tagli, cottura e condimenti), verdure al salto (tagli e cottura), verdure fritte (tagli e cottura), verdure alla piastra (tagli, cottura e condimenti).

Basi di pasticceria e dessert

La panna montata e chantilly; la crema pasticcera: semplice, diplomatica, cioccolato, aromatizzata; la crema inglese, la bavarese Royal, i savoiardi; il pan di Spagna, il plum cake, i bignè, la torta Margherita, la torta di carote, la sbrisolona, la torta al grano saraceno.

La pasta frolla: biscotti, crostate e tartellette (con frutta, marmellata, crema pasticcera e cioccolato).

Cremona, 6 giugno 2025

Il docente
Ruscelli Massimiliano