



Programma svolto  
a. s. 2024/2025

Classe: 3 Ae

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docenti: Ruscelli Massimiliano, Cuomo Raffaele

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

Elenco dei contenuti

**L'igiene e la sicurezza sul lavoro**

*Il sistema di H.A.C.C.P e la sua applicazione nella produzione*

*La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute*

*Le norme di primo soccorso*

*Verifica scritta e 30 ore di formazione specifica*

**Alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina**

*Gli ingredienti di origine vegetale che caratterizzano la cucina italiana*

*Gli ingredienti di origine animale ( pagina 110 a 113 del libro di testo)*

*Le caratteristiche delle carni bianche e rosse ed della selvaggina ( pagina 114 a 126 del libro di testo)*

*I prodotti ittici italiani ( pagina 94 a 105 del libro di testo)*

**Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio**

*Le regole di compilazione del menu*

*La denominazione d'origine dei prodotti alimentari e i marchi di qualità*

*I piatti della cucina italiana*

**Il laboratorio: le tecniche di base e le preparazione di piatti semplici**

*L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia*

*La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture*

*La preparazione degli antipasti tipici italiani*

*Preparazione di primi piatti della cucina italiana*

*La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana*

*La preparazione di vegetali e contorni*

*Le preparazione di dessert semplici e composti*

**La gestione economica della cucina (slide fornite dal docente )**

*I principali costi del settore cucina*

*Gli acquisti del settore cucina*

*Esercizi pratici*



### Menu svolti

- Menù 1: Cocktail di gamberi, pappardelle alla bolognese, risotto ai funghi, scaloppina al limone, crocchette di patate, spinaci al gratin, bavarese, pasticcetto alla crema, pane
- Menù 2: Pizzette, tortelli di ricotta e spinaci, involtini di vitello primavera, pollo disossato, patate duchessa, carote Vichy, crostatine al limone, con salsa alla crema, focaccia
- Menù 3: Vol-au-vent alla fonduta, vellutata agli asparagi, crema di pollo con crostini, carrè di maiale alla forestale, patate nocciola, profiteroles al cioccolato, panini al latte.
- Menù 4 :Verdure grigliate con mousse di formaggio, pennette gratinate, petto di pollo agli asparagi, patate mascotte, involtini di melanzane, torta chantilly al caffè, grissini e pane.
- Menù5: quiche Lorainne ai funghi, bruschetta con concassè di pomodoro, crocchette di riso alla milanese, ravioli di ricotta, fetta di maiale al latte, patate al forno, zucchine ripiene, zuppa inglese, panini al latte.
- Menù **Valle D'Aosta** :Fonduta alla valdostana, risotto mele e fontina, faraona con mele, uva, olive nere, polenta con salvia frita e pancetta, dolce valdostano, pane.
- Menù **Piemonte** : Vol-au-vent con fonduta, frittelle di patate, agnolotti del plin, brasato al Barolo, spinaci con fontina, fagiolini con pancetta, baci di dama, torta alle mele, pane.
- Menù **Lombardia**: Involtoni di bresaola con caprino e rucola, risotto alla milanese, risotto alla zucca, riso alla pilota, maiale al latte con patate al gratin, torta brisolona e bussolano di Soresina con salsa alla vaniglia, panini con farina di kamut.
- Menù **Veneto** : cozze e gamberetti al limone, crespelle al radicchio, riso al nero di seppia, filetto di Sanpietro al vino, bracioline alle erbe aromatiche, patate con pancetta, crostata ai frutti di bosco, focaccia alle olive.
- Menù **Trentino Alto Adige**: Gelosia ai funghi porcini, canapè con speck e formaggio, strangolapreti alla trentina, lonza in crosta con salsa, patate al rosmarino, tortino di zucchine, strudel, pane.
- Menù **Emilia Romagna**: Torta frita con salumi, lasagnette all'emiliana, galletto ripieno con patate rosolate, scarpazzone, crostata all'emiliana, focaccine, piadine.
- Menù **Liguria**: torta pasqualina, lasagne al pesto alla genovese, punta di vitello alla ligure, patate ripiene, torta soffice di castagne, crostata alle ciliegie, grissini e pane.
- Menù **Toscana**: Crostoni alla fiorentina, pappardelle al sugo d'anatra, coniglio, verdure gratinate, zucchetto. Panini toscani.
- Menù **Umbria/Marche**: Olive all'ascolana, schiaccita con cipolle, spaghetti con cozze e vongole, oratine al cartoccio, crostata di ricotta, pane in cassetta.
- Menù **Lazio**: Crostoni di mozzarella in provatura, piccoli supplì alla romana, gnocchi di semolino con salsa di pomodoro, costolette d'agnello fritte con zucchine, tortino di patate, budino di ricotta, pane.
- Menù **Abruzzo/Molise**: sformato di carciofi, tagliatelle al ragù d'agnello. Tacchino farcito, patate saltate, torta frangipane, panini al sesamo.
- Menù **Campania**: calzone e pizza alla napoletana, cannelloni ripieni di pesce, polpettine alla napoletana, polipo alla luciana, verdure in pastella pastiera
- Menù **Puglia**: verdure gratinate al forno, orecchiette alla barese, branzino al sale ed all'isolana, patate al forno, melanzane al funghetto, torta soffice all'arancia e pasticcetto alla crema, pane e grissini.
- Menu **Calabria**: spiedini di calamari e gamberetti, pizzette, pennette allo scoglio, cernia al forno, frittata di spinaci, crostata con crema la limone, pane.
- Menù **Sicilia**: insalata di seppie con olive nere e pomodori pachino, timballo di maccheroni alla siciliana, tarnci di pesce spada alla siracusana, patate rustiche sabbiate, zucchine fritte, cassatine alla siciliana, pane.



Menù **Sardegna**: calamari in teglia, gnocchetti sardi alla capidanese, costolette d'agnello ai semi di finocchio, patate arrosto con carciofi, torta alle mandorle, pane Carasao.

Menù **Unita Multidisciplinare e relativo servizio di banchetto**: mousse di melone e cruble di provolone Valpadana DOC, risotto Oro Cremona con luppolo selvatico, filetto di maialino laccato al miele di tarassaco e patate al limone, Torta Bertolda.

UDA Multidisciplinare I prodotti del territorio Cremonese  
UDA Ed, Civica

Cremona, 6 giugno 2025

Il docente  
Ruscelli Massimiliano  
Cuomo Raffaele