



## Elenco dei contenuti

Programma svolto

a. s. 2024/2025

Classe: 2 periodo serale 3-4 anno

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente :Fusco Cristian

*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  
I prodotti ittici italiani*

#### **I primi piatti**

*i vari tipi di impasto  
la pasta fresca all'italiana  
le tipologie di formati con pasta fresca  
i ripieni*



## La brigata in cucina

la brigata in cucina

le varie figure professionali in cucina

organizzazione del lavoro per partite

## 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 preparazioni 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 preparazioni di dessert semplici e composti*

## La gestione economica della cucina

*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.

Menù 5: quiche Lorraine 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.



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod. Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238  
Web: www.einaudi.cremona.edu.it - e-mail: info@einaudi.cremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

Menù **Piemonte**: Vol-au-vent con fonduta, frittelle di patate agnolotti del pin, brasato al Barolo, spinai con fontina, fagiolini con pancetta, baci di dama, torta alle mele, pane.

Menù **Lombardia**: Involtini 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, zuccotto. 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**: sfornato 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 pasticciotto 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

**UDA ED CIVICA: EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' - EDUCAZIONE STRADALE ( nucleo concettuale : Costituzione e sviluppo economico e sostenibilità )**



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE  
LUIGI EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238  
Web [www.einaudicremona.edu.it](http://www.einaudicremona.edu.it) - e-mail: [info@einaudicremona.it](mailto:info@einaudicremona.it) - [cris00600t@pec.istruzione.it](mailto:cris00600t@pec.istruzione.it)



Cremona, 10 giugno 2025

Il docente

Fusco Cristian

Cremona,

Il docente

---