



Programma svolto
a. s. 2024/2025

Classe: 4 Ae

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

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

- Menu1: Antipasti di sfoglia, filetto di maiale in crosta, flan di spinaci e patate nocciola, millefoglie alle fragole e panini al sesamo;
Menu 2: Lasagne al pesto, giambonetti di pollo ripieni, suprema di pollo con asparagi, patate duchessa, broccoli gratinati, torta diplomatica;
Menu 3: gelosia di verdure con salsa al gorgonzola, paillard con aromi, scaloppine al limone, picatine ai funghi, patate lionesi, pasta frolla al limone;
Menu 4: pizzette miste, risotto alle verdure, riso pilaf al curry e piccola pasticceria;
Menu 5: marubini in brodo, bolliti misti con purè di patate e mostarda, bussolano di Soresina e salsa allo zabaione;
Menu 6: Melanzane alla parmigiana, cotoletta panata al mais e aromi, spinaci al burro, biscotteria assortita;
Menu 7: crespelle ricotta salmone e rucola, crespelle fonduta e funghi, petto di tacchino con salsa ai peperoni, bavarese alla vaniglia con fragole;
Menu 8: insalata di mare, orata al cartoccio e patate, torta pere e cioccolato;
Menu 9: Salmone marinato all'aneto, tagliatelle al salmone e zucchine, darna di salmone in crosta di pistacchi e agrumi, sorbetto al limone con lingue di gatto;
Menu 10: flan tricolore, tagliatelle al ragù di coniglio, sella di coniglio con burro e timo, frollini al cioccolato;
Menu 11: risotto al radicchio, brasato di manzo al vino rosso, tortino di patate, tiramisù;
Menu 12: insalata di polpo e olive nere, filetto di branzino gratinato, scarola stufata, torta alle mandorle;
Menu 13: rigatoni all'amatriciana, costolette d'agnello scottadito, peperoni in agrodolce, bignè alla crema con amarene;
Menu 14: spaghetti bella donna, pesce spada all'isolana, patate, patate naturali, pastiera napoletana;
Menu 15: gnocchi di patate noci e gorgonzola, bracioline alle erbe aromatiche, involtini di zucchine, torta sbrisolona;
Menu 16: timballo di maccheroni alla siciliana, straccetti di vitello con rucola e pomodorini, crostata di ricotta e gocce di cioccolato;
Menu 17: tortelli di ricotta e spinaci, filetto di manzo al pepe rosa, patate, torta Sacher;
Menu 18: insalata caprese, picatine ai funghi, fagiolini al bacon, semifreddo alle nocciole;
Menu 19: tirot, riso alla pilota, luccio in salsa con polenta, peperonata, torta delle rose;
Menu 20: fritattine alle erbe di ampo, tortelli al burro ripieni di provolone, buton de pajas e patate gratinate, torta bertolina cremasca;
Menu 21: gnocchi di patate al Bagnos, spiedo bresciano con verdure alla griglia, bussolano bresciano;
Menu 22: casoncelli bergamaschi, polenta e nìgut, torta Doninzetti

UDA Multidisciplinare I prodotti Km0
UDA Ed, Civica

Cremona, 6 giugno 2025

Il docente
Ruscelli Massimiliano



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 - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

