



Programma svolto a.s. 2025/26

Classe 1BR Indirizzo Enogastronomico

Materia: Cucina

Docente: Bertoglio Clara Maria

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

Elenco dei contenuti

Mod. A La professione del cuoco e le basi dell'enogastronomia

A1 La figura del cuoco, il rispetto delle regole e la divisa

Primo approccio con il laboratorio.

A2 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.

Mod. B. L'igiene e la sicurezza in laboratorio

B1, B2 L'igiene e la sicurezza in cucina, approccio all'haccp

B3 I principi della sicurezza in laboratorio con verifica scritta.

L'utilizzo dei coltelli, alcuni tagli delle verdure.

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

C1, C2 I diversi ingredienti utilizzati per le preparazioni di cucina e la loro origine: ingredienti di origine vegetale e animale, i condimenti e le spezie.

C3 Le preparazioni di pasticceria

C4 I pasti della giornata: colazione, pranzo e cena

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

Mod. D le tecniche di base e le preparazioni semplici: D1, D2, D3, D4, D5



OPERATIVITA'

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

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

D1 basi di cucina

Salsa pomodoro, salsa bolognese, salsa all'amatriciana, la salsa besciamelle e le composte, pane, focaccia in diversi modi, taglio delle verdure e delle patate, la cottura della pasta, pasta all'uovo, fondo bianco, fondo bruno.

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

Piccoli antipasti: grissini, pane, focaccia, pizza.

D2 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 salsa di pomodoro e funghi.

D3 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 di 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 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.

D4 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).

D5 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, la pasta sfoglia; 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).

Si sono svolte all'interno della programmazione le seguenti UdA: ATTENTI, PULITI e ORDINATI.

Cremona, 03 giugno 2026

Il docente

Bertoglio Clara Maria