



## Programma svolto

a. s. 2025/2026

Classe: 2AR

Materia: laboratorio di cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

L'elenco che segue è stato letto alla classe

### Elenco dei contenuti

Mod. E La professione del cuoco e la figura del cuoco moderno.

E1 La deontologia professionale, il rispetto delle regole e la divisa. Primo approccio con il laboratorio.

E2 La brigata di cucina.

E3 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. F L'igiene e la sicurezza in laboratorio (sul lavoro).

F1 L'igiene e la sicurezza in cucina, approccio all'haccp

F2 I principi della sicurezza in laboratorio con verifica scritta. L'utilizzo dei coltelli, alcuni tagli delle verdure.

Mod. G Gli ingredienti freschi e conservati.

G1, G2 I diversi ingredienti utilizzati per le preparazioni di cucina e la loro origine: ingredienti di origine vegetale e animale, i condimenti e le spezie.

G3 Le preparazioni di pasticceria e gli ingredienti.

G4 Le diverse tipologie di menù. I diversi I pasti della giornata: colazione, pranzo e cena. La ricetta, la corretta scrittura e la misura degli ingredienti.

G5 Alcuni prodotti tipici italiani e piatti della nostra cucina.

Mod. H 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 e cena e colazione con diversi piatti:

- H1 L'operatività ed il lavoro per partite
- H2 La preparazione degli alimenti per le diverse cotture
- H3 La preparazione degli antipasti semplici
- H4 La preparazione di alcuni primi piatti della cucina italiana
- H5 La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce, uova e contorni
- H6 la preparazione di dessert semplici.

## I menù preparati in laboratorio

1. Spaghetti con pomodoro e basilico, pennette al ragù bolognese, scaloppine al limone, patate al forno, dessert crostatine alla crema pasticceria. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
2. Risotto agli asparagi e speck, petti di pollo alla milanese, carote Vichy, insalata mista, torta mimosa. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
3. Quiche lorraine, gnocchi verdi alla sorrentina, Arista di maiale al forno con verdure grigliate, bignè alla crema chantilly. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
4. Crespelle con ricotta e spinaci, bocconcini primavera, purè di patate e torta millefoglie. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
5. Gnocchi di semolino alla romana, gnocchi di semolino alla fiorentina, scaloppine alla valdostana, involtini di fagiolini, tronchetto di Natale. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
6. Arancini e crocchette di riso ai funghi alla milanese, messicani di vitello con verdure (involtoni), patate saltate e torta moka. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
7. Ravioli di ricotta al pomodoro e al burro e salvia, roast beef all'inglese con salsa verde, patate fondenti, cavolfiori gratinati e torta margherita. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
8. Risotto alla milanese e funghi, risotto primavera, hamburger di manzo alla piastra e hamburger di verdure al forno, patate mascotte, zucchine trifolate, torta al cioccolato e nocciole. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
9. Lasagnette gratinate all'emiliana (besciamella, salsa ragù, pasta all'uovo), Pollo al limone e alla diavola (cottura al forno), Patate sbianchite e rosolate in forno, bavarese alla vaniglia. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
10. Fagottini di crespelle alle verdure con erba cipollina, filetti di pesce alla mugnaia, cavolfiore gratinato, patate lionesi, tortino ai frutti di bosco. Pane, focacce, pizzette, basi e fondi di cucina, cotture, servizio di cucina e riordino dei laboratori.
11. Crema saint-germain, abbacchio, carciofi gratinati al forno, patate mascotte sbianchite e finite al forno, fagottini di mele con pasta strudel.
12. Pasta all'amatriciana, scaloppine al vino bianco, carote vichy e patate cocotte: tornire, glassare, sbianchire, rosolare; chiacchiere di carnevale: friggere.
13. Pennette allo scoglio, orata sfilettata in crosta di patate con verdure julienne, Dessert: la torta sacher. I pesci ed i crostacei in cucina, il fumetto di pesce, le salse a base di pesce, come pulire e sfilettare le orate, la concassè di pomodoro.
14. Cannelloni di magro, carbonade in umido, finocchi gratinati, crocchette di patate, torta agli amaretti.
15. Parmigiana, maccheroncini alla siciliana, lonza in crosta, pomodori ripieni (la maionese), frittelle ripiene di crema pasticceria.

Si sono svolte all'interno della programmazione le seguenti U.D.A. multidisciplinari:

“Mangiare bene per vivere sani”.

Data :4 giugno 2026 Ruscelli Massimiliano