



Programma svolto
a. s. 2025/2026

Classe: 3 Ae

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docenti: Fusco Crsitian; Bertoglio Clara Maria

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**: Crostini alla fiorentina, pappardelle al sugo d'anatra, coniglio, verdure gratinate, zuccotto. Panini toscani.
- Menù **Umbria/Marche**: Olive all'ascolana, schiacciata con cipolle, spaghetti con cozze e vongole, oratine al cartoccio, crostata di ricotta, pane in cassetta.
- Menù **Lazio**: Crostini di mozzarella in provatura, piccoli suppli 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 al 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 crumble di provolone Valpadana DOC, risotto Oro Cremona con luppulo 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, 4 giugno 2026

Il docente
Fusco Cristian,
Bertoglio Clara
Maria