



Programma svolto

a. s. 2025/2026

Classe: 2 Periodo serale 3-4 anno

Materia: laboratorio di cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

L'elenco che segue è stato letto alla classe

Elenco dei contenuti

L'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Il sistema haccp e la sua applicazione nella produzione.
La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute.
Le norme di primo soccorso.

Alimenti freschi e conservati e i diversi utilizzi in cucina.

Gli ingredienti di origine vegetale, le carni bianche, rosse e selvaggina e il loro utilizzo in cucina.
I Prodotti ittici.
I primi piatti : i diversi impasti, la pasta fresca all'italiana, i ripieni.
Le salse e i condimenti.
Le creme e le preparazioni di pasticceria.
Le uova.

I Menù ,la compilazione e la tipicità del territorio.

Le regole di compilazione.
Le denominazioni di vendita dei prodotti alimentari, i marchi di qualità.

Laboratorio: le tecniche di base e le preparazioni dei piatti semplici.

L'operatività di cucina ed il lavoro per partite ed in autonomia.
La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture.
La preparazione di piatti della cucina italiana.
La preparazione di secondi piatti a base di carne, pesce, uova e vegetariani.
La preparazione di vegetali e contorni.
La preparazione di dessert semplici e composti.

La gestione economica della cucina.

Cenni sui principali costi del settore cucina.
Gli acquisti del settore e l'economato.

Menù svolti:

Menù 1: Sformatino di fontina con pesto di rucola, tagliolini zucca e frutta secca, filetto di branzino alla mediterranea, patate naturali, torta di mele e cannella.

Menù 2: Insalata capricciosa con mele e noci, farfalle al salmone, filetto di maiale al pepe verde, patate a spicchi, muffin ai frutti rossi, panini.

Menù 3: Insalata di polipetti su crema di patate, fusilli di pasta fresca al ragù d'agnello. Pollo al curry, mousse di torrone e pere caramellate, panini di semola.

Menù 4: Verdure grigliate con salsa aoli. Crespelle ricotta e spinaci, carrè alla forestale, millefoglie alla crema di castagne e chantilly, baguette.

Menù 5: Flan di zucca con crema di formaggi, gnocchi ai funghi, involtino di verdure, pan di spagna con crema Whiskey, focaccia.

Menù 6: Torta salata, bucaneeve ai formaggi, fesa di tacchino ai marroni, contorno di stagione, girelle di pan di spagna, panini al mais.

Menù 7: Uova alla russa, farfalle ai frutti di mare, gamberoni pancetta e brandy, torta all'amaretto, pane di segale.

Menù 8: Melanzane alla parmigiana, Lonza con crema di porcini/frolla al cacao con ganache al cioccolato.

Menù 9 : Tortelli del plin Verdure pastellate, tiramisù.



- Menù 10 : Pizzoccheri della Valtellina, uova alla Benedettina, cardi stufati , torta sbrisolona, pane.
Menù 11: Piadina romagnola, lasagne all'emiliana, cotechino con verze, zuppa inglese.
Menù 12: Crespelle al radicchio gorgonzola e noci, filetto di San Pietro gratinato, melanzane al funghetto, chiacchiere di carnevale.
Menù 13: Tagliolini pomodoro capperi e olive, tigelle con salumi e rucola.
Menù 14: Spiedino di formaggio panato e fritto, rotolo di patate con ragù di salsiccia, millefoglie di verdure, zeppole fritte con crema e amarene, pan di zucca.
Menù 15: polpettine di cavolfiori, pennette alla boscaiola, focaccia al rosmarino.
Menù 16: Insalata di puntarelle, spaghetti cacio e pepe, carciofi farciti alla romana, panna cotta al latte di cocco, pane .
Menù 17: Tortelloni di castagne, pollo alla calabrese, zucchine all'olio piccante, torta di ricotta e cipolle rosse.
Menù 18: Farfalle al nero di seppia con il suo ragù, involtini alla palermitana, biscotti di mandorle, schiacciata.
Menù 19: Pollo con riso pilaf, cestini di frolla Milano con fragole.
Menù 20: Malloreddu alla Capidanese, costolette d'agnello panate, caponata di verdure, budino di ricotta, pane carasau.
Menù 21: Insalata di asparagi pepe, briciole di pane, vinaigrette con miele, monoporzione di parmigiana e crema di Grana Padano DOP, arista marinata agli agrumi,, radicchio al forno, tiramisù (savoardi fatti in casa) al piatto, focaccia alle cipolle.
Menù 22 : mozzarella in carrozza , tortelli di zucca, turbante di platessa con verdure, pere al vino rosso e meringata.
Menù 23: Risotto pecorino, asparagi e aglio nero, roast-beef all'inglese, verdure gratinate, crepes arancia e ananas.
Menù 24: bresaola con cuore di palma, gnocchi alla romana con crema di fave, pollo alla cacciatora, monoporzione i meringa e crema di cioccolato e nocciola.
Menù 25: Preparazione per un buffet: panini, frittatine, focaccine, tramezzini, verdure fritte, insalate di verdure, tonnato.

Cremona, 4 Giugno 2026

IL DOCENTE Ruscelli Massimiliano



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 (involtini), 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