



Programma svolto
a. s. 2025/2026

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: Gamberi in salsa rosa, risotto ai funghi, tagliatelle al ragù, fesa di vitello steccata, crocchette di patate, peperonata, panna cotta alle mandorle, crostatine alla crema, panini;
- Menu 2: Insalata autunnale, ravioli di patate con ricotta e ragù di luganega, paglia e fieno noci e limone, tacchino al forno con pomodorini farciti maionese e lime, zucchine marinate biscotto grano saraceno con bavarese ai lamponi, panini alla curcuma;
- Menu 3: Tacos alle verdure, orzo mantecato con funghi, lonza alle erbe aromatiche, patate alla paprika, crostatine frolla Milano con meringa al limone baci di dama, focaccia all'olio;
- Menu 4: pizzette miste, tortelli ricotta e spinaci, pollo disossato e farcito, involtini di carne al pomodoro, patate duchessa, carote al burro, crostatine con crema ai pinoli, panini al latte ;
- Menu 5: Mousse di avocado con gamberi, riso nero con uvetta, lasagne scamorza e zucchine, orecchiette alla puttanesca, nuggets con salsa yogurt ed erba cipollina, patate fiammifero, krapfen alla crema , pan focaccia. ;
- Menu 6: Pomodorini ripieni ai formaggi, gnocchi si zucca mascarpone e polvere di caffè, tagliolini scalogno e pomodoro, involtini in umido con ragù di verdure, catalogna brasata, purea di carote e maggiorana, pan di spagna con crema chantilly, pere caramellate e scaglie di cioccolato.
- Menu 7: Torta di patate e rosmarino con insalata di cavolo viola e mousse di mele, fagottini di crespelle con fonduta e crema di speck, gnocchetti di patate dolci e zenzero alla crema di formaggio e cocco. Lonza ala brandy con albicocche disidratate, cipolle caramellate, bastoncini di carote all'aceto, mousse di cioccolato fondente con cuore di castagne e salsa all'arancia, pane;
- Menu 8: Bavarese al bagos con gel di cachi e crumble alle nocciole. Mezzaluna di pasta fresca con rape rosse su fonduta e scaglie di torrone, maltagliati con burro al thè e cavolini di Bruxelles, hamburger di manzo patate a spicchi, radici amare di Soncino glassate, Savoiaro ganache al cioccolato e spicchi di arance ;
- Menu 9: Crostoni di pane con pere e zenzero, zuppa di mitili con verdure alla juillienne, chicche della nonna topinanbur, ragù di gamberi e salvia frita, filetto di platessa dorato con finocchi croccanti e patate al latte , maionese, girelle di pan di spagna con bavarese alla ricotta e cacao, biscotti al burro panini al grano saraceno;
- Menu 10: Barchette di pasta briseè al gorgonzola, radicchio e crema di zucca, crocchette di riso, verze e salsiccia, petto di tacchino laccato con crema di porri. Patate savoiarde, involtino di zucchine ricotta e noci, torta cremona e crema inglese, pane alla zucca
- Menu 11: Insalata di pollo con giardiniera, marubini in brodo di pollo, ballottine di pollo ripiene ai funghi, glassa bruna e vino rosso, patate fondenti, cavolo cappuccio e mele, crostata sablee alla mandorle con cremoso alle carote e arancia, focaccia al rosmarino;
- Menu 12 tartare di verdure e frutta, casoncelli bergamaschi al burro nocciola. Torrette di semolino con ragù di manzo, cotoletta alla bolognese, saltinbocca alla romana, patate alla paprika , verdure grigliate crema di mascarpone e amaretto con biscotti al cacao e nocciole, panini al latte ;
- Menu 13: Pizza di scarola, pizzoccheri della Valtellina, bocconcini di manzo con riduzione di vino rosso e frutti rossi, polpettine di carne salsa ai funghi e cioccolato fondente, patate al limone, cardi stufati, vassoio di pasticceria, pan ciabatta. ;
- Menu 14: Mousse di carciofi e uova cotte a bassa temperatura, bottoni di pasta fresca alle patate su crema di peperone rosso arrostito, riso al cavolo nero, limone e mandorle, stinco laccato al miele con cotogne e alloro, composta di cavolo rosso e cipolle di Tropea, patate alla crema, tortino al cioccolato dal cuore morbido e salsa al caffè, pizzetta margherita;
- Menu 15: Terrina pressata di radici con insalata di puntarelle e gel al mandarino, vellutata di zucca



con ravioli di ceci al profumo di anice stellato, cotoletta di melanzane, purea di patate vegano, piselli stufati, maionese vegana, mini panna cotta al cocco con rose del deserto, panini al mais ;
Menu 16: Insalatina di carote e piselli con vinaigrette alla senape, riso pilaf con pollo al curry, torta margherita con salsa al cioccolato, focaccina ai pomodorini;
Menu 17: Farfalle al nero di seppia con gamberi e limone, filetto di San Pietro in crosta di patate, insalata di finocchi, crostata con confettura e amaretti;
Menu 18: insalata di agretti con uova alla barbabietola su crema di mascarpone, risotto al radicchio verde e crescenza, tortelloni ripieni di parmigiana di melanzane, fesa di tacchino farcita ai carciofi, patate al rosmarino. Semifreddo al torroncino e cioccolato fondente;
Menu 19: Spiedini di formaggio panati, rotolo di patate con funghi e burro tartufato, carrè di maiale in agrodolce, patate duchessa, treccia di sfoglia laccata al cioccolato, pane comune;
Menu 20: Torta fritta con salumi, pisarei e fasoi, bocconcini di manzo in umido, patate duchessa, purea di carote e maggiorana, torta di Vigolo e panini alla curcuma;
Menu 21: Pomodorini ripieni ai formaggi con crudité di verdure, rotolini di crespelle con prosciutto, ricotta su crema di piselli, patate alla paprika, graffe fritte alla crema;
Menu 22: Insalata verde fagiolini, mais e uova sode, risotto fragole lambrusco, gnocchi di ricotta con asparagi e pancetta, petali di lonza fredda all'olio alla senape, peperonata, bignè alla crema di pistacchio, panini all'olio;
Menù 23: Pizzette, risotto al melone e basilico, tortelloni limone e zenzero, cesar salade alla cremonese, patate alle erbe aromatiche, zucchine trifolate, cheese cake alla cremonese;
Menù 24: Verdure gratinate, supplì di riso con salsa al pomodoro, tartare di manzo con guarnizioni, patate cips, zucchine panate e fritte, torta di carote con salsa alla vaniglia, bruschette.
Menù 25: Zucchine alla scapece e biscotti di pasta frolla al grana, chicche della nonna verdi al pesto di rucola, involtini di pollo con salsa allo zafferano, patate al pepe, crostatine con frolla Milano al limone, grissini.

UDA Multidisciplinare I prodotti Km0
UDA Ed, Civica

Cremona, 4 giugno 2026

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

