



Programma svolto

a. s. 2025-26

Classe: 5 A SERALE

Materia: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

Docente: FUSCO CRISTIAN

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

Elenco dei contenuti

Il sistema di H.A.C.C.P.

Analisi del sistema di autocontrollo

Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P

Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro

Analisi del piano di sicurezza in azienda

Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda

Dall'alimento al piatto

La Qualità degli alimenti

Le Certificazioni di qualità

La qualità attraverso l'etichetta e la sostenibilità ambientale

Le intolleranze e le allergie alimentari ed i menù specifici

Le principali intolleranze ed allergie alimentari

I menu specifici per le persone che presentano intolleranze ed allergie alimentari

Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio

Le strutture ricettive e di ristorazione, la ristorazione commerciale e collettiva

Il catering e la sua organizzazione

Il banqueting e la sua organizzazione

Le tipologie di menu e di buffet

Il food & beverage manager

Il ruolo, la carriera, la responsabilità

La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, gestendo in modo corretto il personale

Il lessico in cucina

Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina

L'utilizzo della tecnologia di settore

Le preparazioni di laboratorio

Le tecniche operative, l'impiattamento ed il servizio La preparazione di piatti nazionali ed internazionali La preparazione di menu con temi specifici

Le preparazioni di menu a tema e la cucina di riciclo

La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione e l'affumicamento.



Menù tipici della cucina italiana, europea (Ungheria, Germania, Spagna, Francia, Gran Bretagna), extraeuropea (cucina cinese, Sud America) menù a tema

Menù 1 : filettini di maiale in crosta di nocciole su gallette di patate e flan di spinaci, monoporzione alle fragole , panini al sesamo e grissini, fondo bruno per celiaci e cotture;

Menù 2 : insalata nizzarda, quiche lorainne con pasta brisee, mini bavarese alla vaniglia e al caffè, baci di dama;

Menù 3: vellutata di asparagi con quenelles di ricotta e crostini, trancetti di salmone al vapore con salsa allo zafferano e verdure tornite, budini alla piemontese e creme caramel;

Menù 4: Sfogliatine assortite, filetto di manzo alla Wellington, patate nocciola e legumi al burro, bavarese al mango con cuolis di fragole;

Menù5: Cozze gratinate, zuppa di cozze verdure, spaghetti con cozze, vongole e broccoletti, composizione di frutta affettata, pane e grissini;

Menù 6: Tartare di manzo con guarnizioni e crostini, risotto zafferano, zucchine e salsiccia, sformatino alle melanzane e ricotta con coulis di pomodoro, mini panna cotta al caramello salato, panini al latte;

Menù 7: Talmousse con fonduta e funghi, pollo al curry con riso pilaf, eclaire al cioccolato e paris brest, piccola crostata alle fragole;

Menù 8: Carbonara classica, spaghetti con concassè di pomodoro, foresta nera, sacher, meringata e Saint Honoree;

Menù 9: Insalata di polipo al vapore con pomodorini essiccati e verdure, bisque di code di gamberi con zucchine e riso basmati, farfalle di pasta fresca al nero di seppia, crema catalana con frutti di bosco;

Menù 10: Paglia e fieno all'uovo con amatriciana bianca, galantina di coniglio ai pistacchi con patate nocciola, plum cake con salsa vaniglia;

Menù 11: ravioli di ricotta, melanzane e basilico e timo, terrina di vitello in veste di zucchine, patate lionesi, muffin al cioccolato;

Menù 12: pizza margherita, prosciutto e funghi alla pala, mini bavaresi ai lamponi e crema inglese ai pistacchi;

Menù 13; cocktail di frutta e gamberetti, galletto ripieno ai marroni, tronchetto di Natale;

Menù 14: spetzli al formaggio, stinco di maiale alla birra e cipolle, Kasekuchen;

Menù 15: Paella di pesce (marisco) e paella velenziana, vassoio di pasticceria;

Menù 16: crocchette di formaggio alla paprika su crema di zucchine, goulash di manzo con gnocchetti di farina, kiffli alla noce e frolla al papavero;

Menù 17: ravioli cinesi con carne e ravioli cinesi con gamberetti, torta mocaccina di Ernest Knam;

Menù 18: uova CBT alla benedettina, gamberi e calamari fritti con salsa tartara, patate Goffredo e zucchine fritte, torta di compleanno;

Menù 19: gnocchi alla parigina con sfoglie di grana, roast- Beef all'inglese con patate fondenti, profiteroles al cioccolato;

Menù 20: gnocchi di patate alla piemontese, crespelle con taleggio e noci, pojasky di vitello con salsa smetana, apple pie;

ALCUNI MENU SONO STATI MODIFICATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO IN BASE AD ESIGENZE INTERNE DI ACQUISTO DI MATERIE PRIME .



Uda Ed. Civica : Gli organismi comunitari ed internazionali: Fao, slow food, mercato equosolidale

Cremona, 4 Giugno 2026

Il Docente Fusco Cristian