



## **Programma svolto a. s. 2025-26**

Classe: 5Ae

Materia: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

*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, eclair 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 lionsi, 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, kifli 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;*



*Uda multidisciplinare : Il futuro della ristorazione : il delivery*

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

*Cremona, 4 Giugno 2026*

*Il Docente Ruscelli Massimiliano*