

Programma Laboratorio Enogastronomia per le Classi Seconde

A) Continua lo studio e l'approfondimento dei seguenti blocchi tematici già avviati nel 1° anno:

- Il personale di cucina: rapporti tra i componenti della brigata, rapporti tra i vari reparti.
- Ortaggi e legumi ed erbe aromatiche
- Impasti di base.

B) Nuovi blocchi tematici:

Principali sistemi di cottura (prime conoscenze).

Fondi di cottura e classificazione delle salse basi.

Le minestre

Risi e risotti

Cereali e farinacei: le paste.

Le piccole colazioni: preparazioni delle uova

Gli ingredienti della pasticceria di base: la pasticceria elementare.

Obiettivi didattici specifici 2° ANNO

- Riprendendo ed approfondendo abilità- competenze- atteggiamenti già proposti per il 1° anno, in questa fase successiva vengono proposte queste ulteriori abilità e competenze.
- Conoscere i fondi di cottura i condimenti e le salse base e saper indicare gli ingredienti e le operazioni necessarie per poterle realizzare.

- Saper realizzare preparazioni con paste fresche o risotti
- Conoscere e realizzare basi semplici di pasticceria elementare
- Conoscenza delle metodologie di preparazione e confezione dei piatti base previsti dal programma.

- **Obiettivi generali: biennio Enogastronomia**

- A conclusione del biennio lo studente deve dimostrare di:
- Saper costruire il costo di un piatto e di vari menu tipo, sia in rapporto agli alimenti usati che agli altri fattori che intervengono a determinare il prezzo praticato al cliente.
- Conoscere le diverse classificazioni di tipi di cucina e i fattori determinanti sui quali tali classificazioni vengono costruite.
- Saper individuare i vari fattori che intervengono a determinare la costruzione di un menu.
- Saper rilevare differenziazioni e rapporti tra la cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- Conoscere la distinzione tra un piatto unico, menu fisso e menu alla carta.
- Saper elencare i piatti che compongono un buffet freddo, un buffet caldo e un buffet misto e saper realizzare una composizione pur semplice degli stessi nei tavoli di esposizione.
- Conoscere la pasticceria di base e poterla preparare e servire per menu fissi e alla carta e per banchetti e buffet di dimensioni medie.
- Avere relazioni non solo funzionali (prelievo,comande) con il reparto di sala e di economato, ma sapendo stabilire con gli stessi rapporti di collaborazione e di interscambio.

- Saper confezionare e presentare antipasti e dessert con guarnizioni e decorazioni adeguate e saper scegliere la utensileria più adatta allo scopo.
- Conservare ed utilizzare le giacenze ottenute relativamente ai piatti confezionati durante l'anno.
- Saper leggere e realizzare una ricetta relativa ai piatti e agli alimenti studiati.
- Conoscere le situazioni in cui si concentrano i rapporti tra reparto cucina e reparto economato/magazzino, le modalità che regolano detti rapporti.