

Programma di laboratorio Enogastronomia per le Classi Terze

A) Continua lo studio e l'approfondimento dei seguenti blocchi tematici già avviati nel 2° anno:

- Fondi di cottura e classificazione delle salse basi.
- Cereali e farinacei: le paste.
- Gli ingredienti della pasticceria di base: la pasticceria elementare.

B) Nuovi blocchi tematici:

-
- Principali salse fredde e calde e loro varianti.
 - Le carni bianche e rosse e le carni alternative
 - I pesci, i crostacei e i molluschi.
 - Piatti tipici locali e regionali (principali)
 - Alcuni importanti piatti nazionali.
 - I primi piatti
 - I secondi piatti.
 - I dessert.
 - Il piatto: la sua ricetta originaria e le sue variazioni.
 - Il menù: strutturazione, composizione, variazioni.
 - Guarnizioni e decorazioni dei piatti e loro presentazione.

- Composizione base per dolci.
- **Obiettivi didattici specifici 3° ANNO**
- Riprendendo ed approfondendo abilità- competenze- atteggiamenti già predisposti per il 1° e 2° anno, in questa terza fase che porta allo sviluppo ed al raggiungimento delle abilità professionali di base, vengono proposte queste ulteriori abilità e competenze.
- Saper preparare in diversi modi e tempi di cottura pesce che può servire per antipasti, primi piatti, per salse, e composti, per secondi piatti.
- Conoscere le principali salse fredde e calde, composte, regionali, e nazionali che accompagnano i diversi piatti e saper utilizzare le salse nelle due fondamentali funzioni di condimento e di accompagnamento/decorazione.
- Classificare i piatti studiati e realizzati in antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni e dessert.
- Saper ricercare, raccogliere e stendere le ricette di piatti, presenti nella tradizione locale, e che utilizzano i prodotti alimentari studiati nel corso del programma.
- Saper comporre un menu utilizzando i piatti tradizionali della cucina locale e regionale.
- Conoscere la classificazione delle carni e le caratteristiche che esse presentano se fresche, e alterate e saper compiere le fondamentali operazioni degli animali da cortile e delle carni in genere.
- Individuazione di vari tagli di carne ricavabili dal vitello, manzo e suino.
- Raccogliere , classificare e codificare le ricette dei piatti studiati e realizzati.

- Saper confezionare e presentare antipasti e dessert con guarnizioni e decorazioni adeguate e saper scegliere la utensileria più adatta allo scopo.