



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"
Liceo Classico "L. Ariosto"
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

Istituto	IPSEO F.LLI PIERONI
Classe	1A
Disciplina	LABORATORIO DI CUCINA
Ore settimanali	4
Docente	PROF.SSA BENEDETTI ELENA
Anno scolastico	2018/19

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
Il cuoco e la sua brigata :il cuoco oggi, tradizione e innovazione, etica professionale, la brigata di cucina , F&B manager.	5	Buono
La sicurezza : la sicurezza alimentare, la sicurezza della materie prime al consumo	2	discreto
L'igiene nella ristorazione: igiene personale, delle mani; la divisa; igiene de locali,la sanificazione, i materiali di pulizia, la gestione dei rifiuti, la lotta agli infestanti, igiene delle attrezzature.	9	Buono
Sicurezza sul lavoro : segnaletica ed etichettatura dei prodotti chimici; le attrezzature, i coltelli, le ustioni, le abrasioni e i tagli	5	buono
L'attrezzatura della cucina : grandi e piccole dimensioni	2	buono
Mise en place con le tecniche di taglio		Buono
Esercitazioni pratiche in laboratorio solo nella Master chef (da novembre a giugno). Le esercitazioni hanno seguito la progettazione concordata.	7 mesi	Discreto

Barga, 05 giugno 2019

Il docente
Pro.ssa Benedetti Elena