



## 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	Istituto professionale F.lli Pieroni ISI BARGA
Classe	2 °C
Disciplina	Tecnica pratica di cucina
Ore settimanali	4
Docente	Davide Musso
Anno scolastico	2018/2019

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> 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.
Criteri di sicurezza e igiene	1	Buono
La brigata di cucina, la divisione dei laboratori e le loro funzioni	1	Discreto
L'utilizzo delle erbe aromatiche, le spezie, cereali e legumi	1	Buono
I grassi animali e vegetali	1	Discreto
Le farine dalla produzione al prodotto finale	1	Buono
Le Paste fresche , farcite, gratinate e risotti	1	Buono
I vari metodi di cottura	1	Discreto
I vari metodi di tagli	1	Discreto
Le salse madri e i fondi	1	Buono
Le carni, bovino adulto, tacchino, suino e pollame e i vari tagli	1	Discreto
I pesci di mare e di acqua dolce	1	Sufficiente
La crema pasticceria, pasta frolla, pasta choux,	1	Buono

Barga, 10 giugno 2019

Il docente

Prof. Davide Musso