



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

Programmazione della classe 3° per accesso alla classe 4° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUARTA

INDIRIZZO: ENO

Obiettivi minimi:

- Utilizzare le prime ore riprendendo ed approfondendo argomenti già trattati nel primo e nel secondo anno, in particolare, per quanto riguarda le preparazioni base e la preparazione teorica.
- Saper scegliere tutti gli utensili e le attrezzature in funzione dell'uso specifico.
- Conoscere la tipologia e origine delle materie prime utilizzate in cucina, sapendo trattare opportunamente ogni tipo di derrata.
- Essere in grado di eseguire le preparazioni più semplici tra quelle studiate, dai fondi alle salse alle minestre.
- Conoscere le caratteristiche generali delle carni e il loro impiego in cucina
- Conoscere i principali tagli delle carni e saper preparare le ricette più semplici.
- Aver maturato una conoscenza di base del reparto di pasticceria, delle sue attrezzature specifiche e degli utensili più importanti.
- Conoscere i fondamenti della pasticceria e le preparazioni più utilizzate.