

PROGRAMMAZIONE TEORICA TERZO ANNO PER MODULI E UNITA' DIDATTICA PER CORSI DI
RECUPERO

MODULO 11 – GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE

Unità 3 – La ristorazione contemporanea

- Le diverse tipologie di ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva o servizio catering
- Le tipologie di ristorazione collettiva

MODULO 12 – LE CARNI, PREPARAZIONI E COTTURE DI BASE

Unità 1 – Le carni: caratteristiche e tagli

- Le carni: composizione e qualità
- La classificazione in base al colore
- La filiera produttiva
- I tagli delle carni: i bovini
- I tagli delle carni: i suini
- I tagli delle carni: gli ovini e i caprini
- I gallinacei

Unità 2 – la lavorazione delle carni

- Le carni: lavorazioni preliminari e sicurezza

Unità 3 – I metodi di cottura delle carni: ricette base

- La cottura delle carni
- I metodi di cottura

MODULO 13 – IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI

Unità 1 – Il pane e le farine

- Il pane
- Le farine
- La lievitazione e i lieviti
- Le ricette di base per il pane

Unità 2 – Gli impasti dolci lievitati

- L'impasto diretto e indiretto
- Le principali ricette di dolci lievitati
- Gli impasti lievitati fritti
- I dolci lievitati tradizionali

MODULO 15 – PASTICCERIA: APPROFONDIMENTI ARGOMENTI PRIMO BIENNIO

Unità 1 – Le SALSE E LE CREME: RICETTE

- Le salse e le creme di pasticceria
- Salse, bagne e sciroppi
- Le creme all'uovo
- Le creme derivate
- I meringaggi

Unità 2 – Gli impasti e le torte: le ricette di base

- Gli impasti di base: classificazione
- Gli impasti montati
- Gli impasti montati al burro
- Gli impasti friabili
- Gli impasti per choux
- Gli impasti lievitati