

1. PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 2A a.s. 2024 2025

UDA N° 1

Famiglia, economia e società

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità,

redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Piramide alimentare prodotti certificati la cottura degli alimenti le uova in cucina i cereali

Menu N°1(pasticcio di lasagne alla bolognese- pasta fresca all'uovo) menu 2 (lonza di maiale al forno con patate)

UDA N° 2

Conosciamo il nostro territorio, culla di civiltà.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti tipici, locali e nazionali utilizzando tecniche tradizionali

La conservazione degli alimenti. Il calendario a tavola Gli ortaggi ripasso, il latte e i latticini in cucina.

Menu 3 (insalata russa con uova sode in salsa rosa) menu 4 scaloppine di vitello agli agrumi/purea di patate).

UDA N° 3

Mens sana in corpore sano

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Le erbe aromatiche in cucina, Dare sapore ai piatti, Le uova in cucina I fondi e le salse.

Igiene e Sicurezza personale ripasso generale

Menu n 5 frittura di paranza , Menu n 6 nasello panato e verdure gigliate, Menu n 7 servizio delle colazioni .
(Metodi di cottura , conservazione dei prodotti ittici e cenni sugli impasti base di pasticceria)

UDA N° 4

Turismo e Intercultura, fonte di ricchezza e di sviluppo

Il menu / Usare ingredienti di qualità

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità e di sostenibilità,

Menu 8 impasti plum cake e pasta brioches. Menu n 9 pasta frolla e crema pasticciera menu n 10 gnocchi di semolino e di patate (lavorare con i lievitati dolci e salati, la pasticceria base)

Erice, 27/05/2025