

Enogastronomia settore Cucina Programma svolto IV A 2025

23/09/2024 Ripasso argomenti trattati - lavori di gruppo sui menu per patologie (Celiachia)

25/09/2024 La ristorazione 4.0 - ripasso argomenti trattati - lavori di gruppo.

30/09/2024 La Ristorazione 4.0

02/10/2024 Storia della cucina Italiana dal medioevo al rinascimento lavori di gruppo realizzazione di un PPT o Documento word

09/10/2024 Attività laboratoriale: Preparazione pranzo atleti convitto presso sede centrale

"Risotto burro e parmigiano"

14/10/2024 La Ristorazione 4.0 - I glucidi (codocenza)

16/10/2024 Attività laboratoriale: Processi di lavorazione per la pasta fresca (Miscelazione Estrusione Incartamento). Preparazione pasti Mensa Atleti convitto

28/10/2024 Cucina Regionale (Piemonte e Vall'aosta) presentazione delle due regioni e spiegazione delle ricette da realizzare in laboratorio.

30/10/2024 Attività laboratoriale: Cucina Regionale "Piemonte e Val d'Aosta"

piatti realizzati Bonnet e Polenta Concia tecniche e processi produttivi.

04/11/2024 La cucina regionale Lombarda e Trentina - Presentazione dei principali piatti.

06/11/2024 Attività laboratoriale:

Cucina Regionale Lombardia e Trentino - Piatti realizzati "Tortelli di Zucca" "Canederli"

13/11/2024 Recupero e potenziamento sulla cucina Regionale Italiana

18/11/2024 Assemblea d'Istituto

20/11/2024 Attività laboratoriale: Preparazione pasti mensa - Ripasso sulle tecniche produttive

di un Risotto - Realizzazione di un "Risotto ai Carciofi"

27/11/2024 Attività laboratoriale: Cucina Veneta e Friulana piatti realizzati "Riso e Bisi" "Frico

Friulano" tecniche e processi produttivi.

02/12/2024 Presentazione delle Cucina Regionale Ligure e Emiliana (Principali materie prime utilizzate usi costumi e Piatti tipici)

02/12/2024 UDA N 1 -2 Linee guida da seguire per la stesura

04/12/2024 Attività laboratoriale: Preparazione e servizio ospiti masterclass "Luca Pappagallo".

Piatti realizzati Tortino di Patate con Polpo grigliato e salsa al Formaggio " Tubetti con Fagioli e Scorfano" "Semifreddo alla Ricotta con Salsa al Melograno.

04/12/2024 Attività laboratoriale:

Cucina Regionale Emiliana "Crescentine con Verdure e Formaggio fresco

09/12/2024 Compito di realtà UDA N°1-2 Innovazione e Benessere

16/12/2024 Attività propedeutica UDA 1-2

18/12/2024 Attività laboratoriale:

Ripasso sulla Cucina Emiliana e Ligure "Crescentine" e "Focaccia di Recco" Tecniche e processi produttivi.

08/01/2025 Attività laboratoriale: Cucina Toscana e Umbra "Caciucco alla Livornese" "Torta al Testo" tecniche e processi produttivi.

15/01/2025 Attività laboratoriale: Cucina Laziale e Toscana - Piatti realizzati "Supplì alla Romana" "Cicerchiata" Tecniche e processi produttivi.

20/01/2025 Ripasso argomenti trattati Il menu e le diverse tipologie

22/01/2025 UDA 1-2 (lavori in classe)

27/01/2025 Ripasso sui Menu (Criteri generali di stesura Tipologie Proposte)

03/02/2025 Ripasso argomenti Trattati: Il Menu Criteri generali per la stesura di un Menu alla carte

Elaborare un menu che racchiuda (Tradizione e Innovazione) a la carte con prodotti del territorio trapanese

05/02/2025 Attività laboratoriale: Cucina Siciliana "Caponata di Zucchine" "Insalata di Finocchi e Arancia" Tecniche e processi produttivi.

12/02/2025 Cooking quiz Alma

24/02/2025 Lavori di gruppo: Elaborare una proposta gastronomica per soggetti Celiaci Consegna su classroom

26/02/2025 Lavori di gruppo:

Realizzazione di un Menù per Celiaci - Ripasso sui criteri di stesura di un Menù alla Carte.

03/03/2025 Assemblea d'Istituto

05/03/2025 Attività laboratoriale: Cucina Siciliana "Sgombro lardato" "Involtini alla Siciliana" tecniche e processi produttivi.

12/03/2025 Attività laboratoriale: "Genovese Ericina" "Graffa Trapanese" Cucina tipica territoriale tecniche e processi produttivi.

19/03/2025 Attività laboratoriale: "Couscous di pesce alla trapanese" "Pasta con le acciughe e mollica" Tecniche e processi produttivi

24/03/2025 Verifica formativa

02/04/2025 Attività laboratoriale: Cucina Greca - Piatti realizzati "Moussaka" "Insalata Greca" tecniche e processi produttivi.

07/04/2025 Ripasso argomenti trattati - Introduzione sui Marchi di qualità e le certificazioni

09/04/2025 Visita didattica Città di Palermo

16/04/2025 Attività laboratoriale: "Risotto Mantecato con Broccoli e Ricotta" "Gnocchi con Crema di Zucchine e Pomodoro alla Pizzaiola" tecniche e processi produttivi

28/04/2025 I Marchi di qualità certificata

30/04/2025 Attività laboratoriale: Cucina Tedesca "Stinco di Maiale alla Birra" "Patate

Bavaresi" Tecniche e processi produttivi.

05/05/2025 I marchi di qualità (IGP - DOP - STG - PAT - DECO - PRESIDI SLOW FOOD) caratteristiche e disciplinare.

07/05/2025 Attività laboratoriale: "Ravioli di magro e melanzane al Ragù Bolognese " "Insalata

Composta Radicchio Olive Pomodoro Mozzarella Patate"

12/05/2025 UDA 3-4 le qualità nei sistemi produttivi

14/05/2025 Attività laboratoriale:

"Polpette di Sarde e Finocchietto" "Crostata di Mele e Marmellata di Ciliegie" tecniche e processi produttivi.

19/05/2025 Ripasso argomenti trattati: I Marchi di qualità

21/05/2025 UDA 3-4 Come realizzare una cittadinanza vigile e responsabile nel mondo di oggi

26/05/2025 UDA 3 -4 Cultura Economia Ambiente (Le qualità nei sistemi Produttivi)