

**I.P.S.E.O.A.**  
**Istituto Professionale di Stato**  
**per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**“Virgilio Titone”**  
Castelvetrano (TP)

**PROGRAMMI DI STUDIO**  
**PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ**  
**BIENNIO**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>LAB.ENOGASTRONOMIA</b>			
<b>CLASSI</b>	<b>PRIMA</b>		<b>SECONDA</b>	

**CLASSE PRIMA**

<b>Nucleo tematico: LA PROFESSIONE DEL CUOCO</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diventare cuoco</li> <li>- Il contesto operativo</li> <li>- La struttura ristorativa e l'organizzaione del personale</li> <li>- I requisiti professionali e personali del cuoco</li> <li>- Le regole di comportamento</li> <li>- La brigata di cucina</li> <li>- Le figure professionali</li> </ul>
<b>Nucleo tematico: LA CUCINA: I SETTORI E LE ATTREZZATURE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I reparti di cucina e le attrezzature</li> <li>- L'utensileria di cucina</li> <li>- La batteria di cucina</li> <li>- I macchinari per la cottura e la conservazione</li> </ul>
<b>Nucleo tematico: IGIENE E QUALITÀ ALIMENTARE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'igiene in cucina</li> <li>- La qualità degli alimenti</li> <li>- Sicurezza e prevenzione</li> <li>-</li> </ul>
<b>Nucleo tematico: L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>	

<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fasi di lavoro</li> <li>- Il servizio in cucina</li> <li>- Come redigere una ricetta</li> </ul>
<b>Nucleo tematico:</b>	<b>I VEGETALI IN CUCINA</b>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La preparazione preliminare degli ortaggi</li> <li>- Le tecniche di taglio</li> <li>- I metodi di cottura dei vegetali</li> </ul>

## CLASSE SECONDA

<b>Nucleo tematico:</b>	<b>COTTURA, CONSERVAZIONE E CONDIMENTI</b>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I metodi di cottura</li> <li>- I metodi di conservazione</li> <li>- I condimenti, le spezie e le erbe</li> </ul>
<b>Nucleo tematico:</b>	<b>I FONDI E LE SALSE</b>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I fondi e i leganti</li> <li>- Le basi addensanti</li> </ul>
<b>Nucleo tematico:</b>	<b>I PRIMI PIATTI</b>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La tipologia delle minestre asciutte</li> <li>- La tipologia delle minestre in brodo</li> <li>- I risotti</li> <li>-</li> </ul>
<b>Nucleo tematico:</b>	<b>LE UOVA</b>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le uova in cucina</li> <li>- I metodi di cottura delle uova</li> <li>-</li> </ul>
<b>Nucleo tematico:</b>	<b>LE CARNI. PREPARAZIONE E COTTURA</b>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le carni caratteristiche e tagli</li> <li>-</li> </ul>
<b>Nucleo tematico:</b>	<b>LA PASTICCERIA: LE BASI</b>
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I principali impasti di base</li> </ul>