

IPSSEOA "AMERIGO VESPUCCI" ROMA

PROGRAMMA SVOLTO AS 2017/2018 CLASSE 1 C

LABORATORIO SERVIZI SETT. CUCINA

- LA RISTORAZIONE E LA GASTRONOMIA
- CUCINA E SOSTENIBILITA'
- IL TEAM DI CUCINA
- LA CUCINA: AMBIENTE SPAZI E PERCORSI
- I REPARTI DI CUCINA E LE ATTREZZATURE
- L'UTENSILERIA DI CUCINA
- L'IGIENE E LA SICUREZZA IN CUCINA
- LA QUALITA' IN CUCINA
- LE FASI E LA SUDDIVISIONE DEL LAVORO IN CUCINA
- LA RICETTA REDAZIONE E INTERPRETAZIONE
- I PRINCIPALI METODI DI COTTURA
- I CONDIMENTI ,LE ERBE E LE SPEZIE
- LE PREPARAZIONI PRELIMINARI DEGLI ORTAGGI TAGLO E COTTURA
- LE SALSE MADRI E I FONDI
- LA COTTURA DELLE UOVA
- LE CARNI :PREPARAZIONE E COTTURE DI BASE
- LA PASTICCERIA:
 - le salse e le creme: ricette di base
 - gli impasti e le creme :ricette di base

ALUNNI

Gabriel Rocco

Rosa Alexandru
Del Busso Martina

DOCENTE

NOTARGIACOMO ROCCO

Notargiacomo Rocco