

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~

Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364 C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D

www.alberghieromolfetta.it BARH04000D@istruzione.it

PROGRAMMAZIONE TEORICA DI ENOGASTRONOMIA CLASSI PRIME

- *Il lavoro in cucina, la brigata di cucina* *pagine da 2 a 8*
- *Le caratteristiche della cucina; i reparti di cucina e le grandi attrezzature.* *pagine da 16 a 31*
- *L'igiene in cucina, personale, dei locali e delle attrezzature.* *pagine da 121 a 122*
- *I primi piatti a base di pasta secca, fresca e farcita.* *pagine da 232 a 236*
pagine da 348 a 351
- *Le salse e le creme di pasticceria.* *pagine da 391 a 393*
- *Gli impasti base di pasticceria: Pan di spagna* *pagine da 400 a 402*