



Programma svolto 2022/2023

Classe: 4 Be

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Micocci Giuseppe

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe.

Elenco dei contenuti

MODULO A il mondo dell'enogastronomia

I grandi gastronomi del passato. I riformatori dell'ottocento

La gastronomia e la società: la gastronomia come rapporto e le motivazioni delle scelte gastronomiche

Il mercato enogastronomico: le tipologie, gli esercizi e la ristorazione commerciale

MODULO B la gastronomia tra tradizione ed evoluzione

La gastronomia tradizionale italiana: la gastronomia del Nord e del Centro Italia

La gastronomia nel mondo: la gastronomia europea

La cucina innovativa: la cucina di ricerca, la cucina rivista ed il rinnovamento in cucina

MODULO C I prodotti alimentari e l'approvvigionamento

I prodotti alimentari, la gamme alimentari ed i prodotti di qualità, approccio ai marchi ed ai prodotti tipici

L'approvvigionamento e la gestione delle merci: la politica degli acquisti

MODULO D l'organizzazione della cucina e delle produzioni semplici

L'organizzazione dell'impianto di cucina: le tipologie di impianto, la distribuzione del legame differito, i nuovi modelli organizzativi

L'organizzazione del lavoro di cucina

La cottura degli alimenti, classificazione delle temperature, cottura in grasso, in umido, in liquido

MODULO E Restaurant e management

I menu e la politica dei prezzi: la funzione del menu, la pianificazione del menu e dei piatti, la grafica del menu.

I menu e la politica dei prezzi: la funzione del menu, la pianificazione del menu e dei piatti, la grafica del menu

Il banqueting e I servizi esterni: la definizione del servizio, l'organizzazione gestionale

La sicurezza e la tutela sul lavoro, la normativa di riferimento e la basi della prevenzione

Cremona, 12 Giugno 2023

Docente: prof. Micocci Giuseppe