



Programma svolto
a. s. 2021/2022

Classe: 5Ae

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

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

Elenco dei contenuti

MODULO A: Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società (dal libro di testo da pagina 79 a pagina 96)

- *Le caratteristiche dei prodotti alimentari del territorio*
- *Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale*
- *Le tipologie di menu ed i buffet*

MODULO B: Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio (dal libro di testo da pagina 101 a pagina 117)

- *Il catering e la sua organizzazione*
- *Il banqueting e la sua organizzazione*
- *Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico*
- *I sistemi di produzione pasti ed il legame (caldo freddo e misto)*

MODULO C: Le intolleranze e allergie alimentari ed i menu specifici (dal libro di testo da pagina 9 a pagina 29)

- *Le principali intolleranze e allergie alimentari*
- *I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari ed allergie*

MODULO D: Il sistema di H.A.C.C.P. (dal libro di testo da pagina 131 a pagina 142)

- *Analisi del sistema di autocontrollo*
- *Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P.*

MODULO E: Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro (dal libro di testo da pagina 119 a pagina 129)

- *Analisi del piano di sicurezza in azienda*
- *Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda*

MODULO F : I prodotti dell'enogastronomia, i marchi di qualità e i prodotti biologici (dal libro di testo da pagina 9 a pagina 12)

- *La disciplina dei marchi di qualità e del biologico*
- *I marchi di qualità specifici del territorio e nazionali*

MODULO G: Le preparazioni di laboratorio

- *Le tecniche operative, l'innovazione, l'impiattamento ed il servizio*
- *La preparazione di piatti nazionali ed internazionali*
- *La preparazione di menu con temi specifici*
- *Il lavoro in autonomia*
- *La creazione del piatto* (dal libro di testo da pagina 13 a pagina 45)
- *Le tecniche e le ricette contemporanee* (dal libro di testo da pagina 49 a pagina 58)



MODULO H Il software di settore

- *L'informatica nella ristorazione (Cenni)*
- *Gli applicativi specifici (Cenni)*

MODULO I: Il lessico di cucina (dal libro di testo da pagina 151 a pagina 161)

- *Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina*
- *Utilizzo della terminologia di settore*

Cremona, 31 Maggio 2022

Il docente Ruscelli Massimiliano