



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599  
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001  
E-mail: [LIIS004009@istruzione.it](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2018/2019**

<b>Materia:</b>	<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina</b>
<b>Classe:</b>	<b>4D SAL</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>FRANCESCO FERRANTE</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>MasterLab</b>

<i><b>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</b></i>	<i><b>Argomenti e attività svolte</b></i>
<b>1. Cibo, cultura e società</b>	Cibo e identità culturale; La gastronomia nella società moderna
<b>2. Alimenti e qualità alimentare</b>	Gli alimenti in cucina, Le certificazioni di qualità
<b>3. Le cucine regionali, nazionali ed internazionali</b>	Gli stili di cucina, La cucina delle regioni italiane, Le principali cucine europee, Le principali cucine etniche
<b>4. Il menu</b>	I menu: Aspetti generali; I menu della ristorazione commerciale; I menu della ristorazione collettiva
<b>5. La costruzione dei menu</b>	La stesura dei menu; Aspetti nutrizionali dei menu
<b>6. L'organizzazione della cucina</b>	La cucina; Organizzazione gestione della produzione; La programmazione del lavoro
<b>7. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro</b>	La sicurezza sul lavoro; I rischi lavorativi nella ristorazione

Piombino, giugno 2019

Firma Insegnante/i

*Francesco Ferrante*

Firma Rappresentanti studenti