



**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; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2019/2020**

Materia:	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina
Classe:	5C CUC
Insegnante/i:	FRANCESCO FERRANTE
Libri di testo:	Chef con MasterLab

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Igiene e salubrità delle lavorazioni	Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica; Il piano di autocontrollo
2. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro	La sicurezza sul lavoro; I rischi lavorativi nella ristorazione
3. Alimenti e qualità alimentare	Le certificazioni di qualità; I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
4. Approvvigionamento	La gestione dell'economato; La determinazione dei costi e dei prezzi
5. I menu e la corretta nutrizione	I menu nella ristorazione commerciale; Gli aspetti nutrizionali dei menu
6. Catering e Banqueting	Tecniche di catering e banqueting; I menu della ristorazione collettiva; La simulazione di un evento di banqueting

Piombino, giugno 2020

Firma Insegnante/i

Francesco Ferrante

Firma Rappresentanti studenti