



Programma svolto

A.S. 2020 - 2021

Materia	Enogastronomia articolazione sala e vendita
Classe	4°D Sala
Insegnante	Davide Musso
Libro di testo	Chef con Master Lab: laboratorio di servizi enogastronomici.

	n° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
1	N° 2: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none">• <u>GLI ALIMENTI DI CUCINA</u><ol style="list-style-type: none">1. L'offerta di prodotti alimentari2. I prodotti conservati• <u>LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'</u><ol style="list-style-type: none">1. La tutela dei prodotti di qualità2. I prodotti ecocompatibili3. I nuovi prodotti alimentari



2	N° 3: LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI	<p style="text-align: center;"><u>GLI STILI DI CUCINA</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Le forme di cucina in Italia2. Le attuali tendenze della ristorazione <p style="text-align: center;"><u>LA CUCINA DELLE REGIONI ITALIANE</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Tante cucine, tante culture2. Tradizioni e piatti tipici delle regioni italiane
---	---	--



3 N° 4: IL MENU

I MENU' : ASPETTI GENERALI

1. l'evoluzione dei menu'
2. Le funzioni del menu'
3. la classificazione dei menu'

**I MENU' NELLA RISTORAZIONE
COMMERCIALE**

1. l'offerta della ristorazione commerciale
2. Tendenze recenti
3. Le carte accessorie

**I MENU' NELLA RISTORAZIONE
COLLETTIVA**

1. L'offerta della ristorazione collettiva
2. I menu della ristorazione sociale e aziendale
3. Il servizio di ristorazione viaggiante
4. I menu del banqueting



4	N°5:LA STESURA DEI MENU'	<p style="text-align: center;"><u>LA STESURA DEI MENU'</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. La definizione del menu'2. Le portate3. La presentazione del menu' <p style="text-align: center;"><u>ASPETTI NUTRIZIONALI DEL MENU'</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Alimenti, principi nutrizionali e calorie.2. Gli stili alimentari alternativi.3. La dietoterapia
---	--------------------------	---



5	N° 6: L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA	<ul style="list-style-type: none">• <u>LA CUCINA</u><ol style="list-style-type: none">1. Progettazione della cucina2. Le attrezzature di cucina • <u>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE</u><ol style="list-style-type: none">1. Il lavoro di cucina2. L'organizzazione della produzione3. L'organizzazione della distribuzione4. Le regole di buona prassi igienica • <u>LAPROGRAMMAZIONEDELLAVORO</u><ol style="list-style-type: none">3. La programmazione in base all'utenza4. L'organizzazione per regole e per eccezione
---	-------------------------------------	---



6	N° 8: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO	<p style="text-align: center;"><u>LASICUREZZASULLAVORO</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Il tustl2. I dispositivi di protezione individuale <p style="text-align: center;"><u>I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Il rischio elettrico2. Il rischio di incendio3. I rischi per la salute
---	--	--

Giugno 2020-21

Pionbino,

Il Docente. Davide Musso