**Programma svolto classe 5c eno**

**Anno scolastico 2020/2021**

**Prof: Caloiero Roberto**

1. **Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro:**

* La sicurezza sul lavoro
* I rischi lavorativi nella ristorazione

1. **Alimenti e qualità alimentari:**

* Le certificazioni di qualità
* I prodotti ecologici e i nuovi alimenti

1. **Approvvigionamento :**

* La gestione dell’economato
* La determinazione dei costi e dei prezzi

1. **I menu e la corretta nutrizione:**

* I menu nella ristorazione commerciale
* Gli aspetti nutrizionali del menu

1. **Catering e Banqueting:**

* Tecniche di banqueting e Catering
* I menu della ristorazione collettiva
* Simulazione di un evento di banqueting

1. **La cucina regionale Italiana:**

* Liguria
* Lombardia
* Sardegna
* Toscana
* Lazio
* Campania
* Sicilia
* Calabria
* Veneto
* Valle D’Aosta
* Veneto.

1. **Ricette per prova pratica esame di stato:**

* Cotture alla lampada
* Ingredienti con cotture veloci
* Metodi di cottura indicati
* Costo pasto
* Prezzo di vendita

1. **Costruzione di una cucina in base alle normative igieniche e di sicurezza:**

* Requisiti strutturali dell’area di produzione dall’arrivo merci alla distribuzione
* Le attrezzature (piccole e grandi)

**Piombino Roberto Caloiero**