



**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. 2017/2018**

<b>Materia:</b>	<b>ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA</b>
<b>Classe:</b>	<b>5 D SV</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>PUCCIO CALOGERO</b>
<b>Libri di testo:</b>	CHEF CON MASTER LAB: laboratorio di servizi enogastronomici 4°-5° classe articolazione SALA E VENDITA

<b>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
<b>1</b> <u><b>N° 2: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE</b></u>	<p>1) <i>GLI ALIMENTI DI CUCINA</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>L'offerta di prodotti alimentari</i></li> <li>2. <i>I prodotti conservati</i></li> </ol> <p>2) <i>LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>La tutela dei prodotti di qualità'</i></li> <li>2. <i>I prodotti ecocompatibili</i></li> <li>3. <i>I nuovi prodotti alimentari</i></li> </ol>
<b>2</b> <u><b>• 3: LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI</b></u>	<p>1) <i>GLI STILI DI CUCINA</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Le forme di cucina in Italia</i></li> <li>2. <i>Le attuali tendenze della ristorazione</i></li> </ol> <p>2) <i>LA CUCINA DELLE REGIONI ITALIANE</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Tante cucine, tante culture</i></li> <li>2. <i>Tradizioni e piatti tipici delle regioni italiane (solo Toscana)</i></li> </ol>
<b>3</b> <u><b>• N° 4: IL MENU</b></u>	<p>1) <i>i menu : aspetti generali</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>l'evoluzione dei menu</i></li> <li>2. <i>Le funzioni del menu</i></li> <li>3. <i>la classificazione dei menu</i></li> </ol>



**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>



	<p><i>2) i menu della ristorazione commerciale</i></p> <p><i>1. l'offerta della ristorazione commerciale</i></p> <p><i>2. Tendenze recenti</i></p> <p><i>3. Le carte accessorie</i></p> <p><i>3) I menu della ristorazione collettiva</i></p> <p><i>1. L'offerta della ristorazione collettiva</i></p> <p><i>2. I menu della ristorazione sociale e aziendale</i></p> <p><i>3. Il servizio di ristorazione viaggiante</i></p> <p><i>4. I menu del banqueting</i></p>
<p><b>4</b> <u><b>N° 6:</b></u> <u><b>L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA</b></u></p>	<p><i>1) LA CUCINA</i></p> <p><i>1. Progettazione della cucina</i></p> <p><i>2. Le attrezzature di cucina</i></p> <p><i>2) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE</i></p> <p><i>1. Il lavoro di cucina</i></p> <p><i>2. L'organizzazione della produzione</i></p> <p><i>3. L'organizzazione della distribuzione</i></p> <p><i>4. Le regole di buona prassi igienica</i></p> <p><i>3) LA PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO</i></p> <p><i>3. La programmazione in base all'utenza</i></p> <p><i>4. L'organizzazione per regole e per eccezioni</i></p>
<p><b>5</b> <u><b>N° 8: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO</b></u></p>	<p><i>1) LA SICUREZZA SUL LAVORO</i></p> <p><i>1. Il tuSl( accenni)</i></p>



**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>



	<p>2. <i>I dispositivi di protezione individuale</i></p> <p>2) <i>I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE</i></p> <p>1. <i>Il rischio elettrico ( accenni)</i></p> <p>2. <i>Il rischio di incendio( accenni)</i></p> <p>3. <i>I rischi per la salute( accenni)</i></p>
6	

Piombino, giugno 2018

Firma Insegnante/i

---

Firma Rappresentanti studenti

---

---