

**PROGRAMMA FINALE DEL DOCENTE A.S 22/23**

DOCENTE AGOSTINO	FRENA	DISCIPLINA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
ISTITUTO Ipeoa		CLASSE 4° sez. A
MODULO 1 LE CARNI E I PRODOTTICI ITTICI/RIPASSO		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none">▪ La classificazione delle carni e dei prodotti ittici▪ La conservazione delle carni e dei prodotti ittici.▪ La sezionatura delle carni.▪ La composizione chimica delle carni e dei prodotti ittici.▪ Le tecniche di approvvigionamento delle carni e dei prodotti ittici.▪ La normativa di riferimento▪ Le tecniche di cottura più utilizzate per la preparazione di piatti a base di carne e di pesce		
MODULO 2 LA PROGETTAZIONE DEL MENU		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none">▪ Classificazione delle differenti tipologie di menu.▪ Gli aspetti tecnici nella compilazione di un menu.▪ Gli altri aspetti da valutare nella compilazione del menu.▪ La corretta compilazione di un menu▪ Elaborazione di menu coerenti con le differenti esigenze della clientela▪ Il menu▪ Le allergie e le intolleranze alimentari▪ La composizione del menu▪ Le tipologie di menu-fissi o a scelta-▪ La composizione del menu- aspetti tecnici (ordine delle portate-numero delle portate- armonia negli accostamenti- varietà ecc.)▪ Il menu didattico		
MODULO 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none">▪ Gli alimenti e le loro classificazioni.▪ Gli alimenti per regimi diversi▪ La produzione biologica▪ Le etichette Le qualità alimentari▪ I marchi di tutela.▪ Le qualità alimentari▪ I marchi di tutela.		
MODULO 4 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE		

**Contenuti:**

- Tecniche di approvvigionamento delle merci.
- L'organizzazione della produzione per regole
- La definizione del prezzo di vendita
- L'approvvigionamento delle merci
- La gestione degli acquisti
- La scheda prodotto
- L'innovazione tecnologica in cucina
- I canali di approvvigionamento

MODULO 5 GASTRONOMIA E RISTORAZIONE**Contenuti:**

- L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione.
- La ristorazione collettiva e commerciale
- Gli stili gastronomici attuali con proposte gastronomiche coerenti
- La cucina innovativa
- Le differenti tipologie di servizi nella ristorazione collettiva

MODULO 6 IL SISTEMA H.A.C.C.P**Contenuti:**

- La sicurezza igienica degli alimenti.
- La contaminazione degli alimenti
- Le temperature di conservazione degli alimenti.
- I sette principi del sistema HACCP
- Applicare correttamente un manuale di autocontrollo in un ambiente ristorativo nelle diverse fasi del processo produttivo.

MODULO 7 PROGETTO GUSTARTE CON LICEO ARTISTICO (MARZO 2023)**Contenuti:**

- Elaborazione progetto
- Studio delle ricette
- Preparazioni elementi dei diversi piatti
- Presentazione progetto

MODULO TIROCINIO ORIENTATIVO. (giugno 2023)

- Contenuti: Preparazione all'esperienza
- Introduzione in azienda
- Svolgimento delle mansioni

I materiali didattici riguardanti le singole esercitazioni di laboratorio svolte, sono stati condivisi con gli alunni su Classroom.



Ministero dell'Istruzione

Istituto Omnicomprensivo Valboite

Via dei Campi 2 - 32043 Cortina d'Ampezzo - Tel. 0436.2638 - BLIS003003 - C.F. 81002530251 - C.U. UF93Y5
blis003003@istruzione.it www.polovalboite.edu.it blis003003@pec.istruzione.it



Cortina d'Ampezzo, 30 maggio 2023

Prof Agostino Frena