



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORATIVI "Luigi Einaudi"
(con annessi SERVIZI COMMERCIALI)
88046 LAMEZIA TERME - CZ

Partner di



DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA CONTENUTI DISCIPLINARI
TRIENNIO (CLASSE 4[^]) Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici
–Settore Cucina

Modulo 3 - Gli alimenti e la qualità alimentare

Unità 1 Gli alimenti.

- 1 Gli alimenti definizione.
- 2 La classificazione nutrizionale degli alimenti.
- 3 La classificazione merceologica degli alimenti: le cinque gamme alimentari.
- 4 Gli alimenti dietetici.
- 5 gli alimenti e la produzione biologica.
- 6 gli OGM, organismi geneticamente modificati.

Modulo 4 Marketing e menu

Unità 1. Il marketing e le tipologie di clientela

1. Che cos'è il marketing.
- 2 Il marketing mix.
- 3 Il marketing plan o piano di marketing
- 4 Le tipologie di clientela.
- 5 Il portafoglio clienti
- 6 La promozione aziendale
- 7 I social food.

Unità 2 Il menu

- 1 Il menu: dalle origini a oggi
- 2 Le caratteristiche del menu.

- 3 Le principali tipologie di menu.
- 4 La stesura del menu.
5. Gli stili di servizio: il ruolo dello chef
6. Il servizio self-service a buffet
7. I menu per le diete specifiche

Unità 3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze

1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari.
2. La legislazione a tutela delle persone allergiche.
3. Allergie ad alimenti di origine animale.
4. Allergie ad alimento di origine vegetale.
5. L'intolleranza al lattosio.
- 6 L'intolleranza al glutine

Modulo 5 Organizzazione e gestione dell'impresa.

Unità 1 L'impresa ristorativa

1. L'impresa e la gestione per regole.
2. L'efficienza gestionale.
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro.
5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione.

Unità 2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione.

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto.
2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
4. La valorizzazione del magazzino
5. I costi di gestione nella ristorazione
6. Il prezzo di vendita e il food cost.
7. Il prezzo di vendita

Esercitazione in classe, come calcolare il food Cost e il prezzo di vendita

Unità 3 L'innovazione e le tecnologie in cucina

1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
2. I nuovi metodi organizzativi
3. La cottura a bassa temperatura.
4. L'informatica in cucina

Modulo 6 I prodotti ittici

Unità 1 * Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici

1. La classificazione dei prodotti ittici
2. Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce
3. L'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti ittici
4. L'indice di freschezza del pesce
5. La stagionalità dei prodotti ittici di pesca sostenibile
6. L'itticoltura o acquacoltura

Unità 2 * Le preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici

1. Le principali preparazioni preliminari del pesce
2. Le cotture di base dei pesci