

PROGRAMMAZIONE TEORICA CLASSE V ENO

1: Gastronomia, cultura, e ristorazione

1: L'evoluzione delle abitudini alimentari

1: Gastronomia e storia

2: La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe

3: Scelte e abitudini alimentari

2: Gli stili gastronomici

1: L'offerta gastronomica

2: L'offerta tradizionale

3: L'offerta delle cucine globali

4: Le cucine scientifiche e sperimentali

5: Le cucine etiche e dietetiche

6: Le scelte alimentari in funzione delle religioni

3: La ristorazione contemporanea

1: La nascita dei ristoranti moderni

2: Le diverse tipologie di ristorazione

3: La ristorazione commerciale

4: La ristorazione collettiva o servizio catering

5: Le tipologie di ristorazione collettiva

2: Il banqueting, il buffet e la decorazione

1: Il banqueting

- 1: Il catering e il banqueting
- 2: Le tipologie di banchetto
- 3: Le nuove figure professionali
- 4: Organizzare un banchetto o un evento

2: Il buffet

- 1: Il servizio a buffet
- 2: Classificazione e caratteristiche
- 3: Il buffet nei diversi momenti ristorativi

3: Il piatto e le decorazioni

- 1: Le guarnizioni e le decorazioni
- 2: Il piatto e le sue guarnizioni
- 3: La presentazione dei piatti
- 4: Le decorazioni

3: Gli alimenti e la qualità alimentare

1: Gli alimenti

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

2: La qualità alimentare

- 1: Le scelte alimentari
- 2: La scelta degli alimenti: le diverse qualità
- 3: L'etichetta alimentare
- 4: I marchi di tutela
- 5: I marchi di tutela internazionali italiani
- 6: I marchi di tutela dei vini
- 7: La tracciabilità alimentare di filiera
- 8: La sicurezza alimentare
- 9: L'igiene e il sistema HACCP

3: La degustazione e l'analisi sensoriale

- 1: Il gusto
- 2: La degustazione e l'analisi sensoriale
- 3: L'analisi organolettica e la degustazione
- 4: Gli abbinamenti gastronomici
- 5: Le combinazioni di sapori
- 6: Le tipologie di abbinamento
- 7: Gli abbinamenti impossibili
- 8: L'abbinamento della birra
- 9: La degustazione del formaggio
- 10: La degustazione dell'olio extravergine di oliva

4: Marketing e menù

- 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 controllo

4: Le tipologie di clientela

5: Il portafoglio clienti

6: La promozione aziendale

7: I social food

2: Il menù

1: Il menù dalle origini ad oggi

2: Le caratteristiche del menù

3: Le principali tipologie di menù

4: La stesura del menù

5: Gli stili di servizio : il ruolo dello chef

6: Il servizio self-service a buffet

7: I menù per le diete specifiche

3: Esigenze speciali: allergie e intolleranze

1: Definizioni di allergie e intolleranze alimentari

2: La legislazione a tutela delle persone allergiche

3: Allergie ad alimenti di origine animale

4: Allergie ad alimenti di origine vegetale

5: L'intolleranza al lattosio

6: L'intolleranza al glutine

5: 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: I costi di gestione nella ristorazione

5: Il prezzo di vendita e il food cost

6: La cucina regionale Italiana

La cucina internazionale

7: I 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