

PROGRAMMA SVOLTO

**DISCIPLINA: laboratorio di servizi
enogastronomici**

Anno scolastico 2023-2024

CLASSE ARTICOLATA 4^A A sv s

Prof. MARCHESE SIMONE

ATTIVITA' SVOLTE IN AULA

Moduli svolti con lezioni frontali, attraverso la raccolta di appunti e dispense.

MOD.1- CATERING E BANCHETING:

Unità 1

Definizione di catering

1. Rifornimento alla ristorazione collettiva
2. Rifornimento alla ristorazione commerciale
3. Rifornimento alla ristorazione viaggiante
4. I buoni Pasto.

Unità-2

1. il servizio di banqueting
2. L'organizzazione del servizio banqueting
3. La pianificazione del servizio banqueting

MOD.2 - IL MENU

Unità-1

1. La funzione del menu
2. La classificazione dei menu

Unità -2

1. Il menu della ristorazione commerciale
2. l'offerta della ristorazione commerciale
3. tapas e finger food
4. le carte accessorie.

Unità-3

1. I menu della ristorazione collettiva
2. l'offerta della ristorazione collettiva
3. i menu del banqueting.

MOD.3 LA COSTRUZIONE DEI MENU

Unità- 1

1. La stesura del menu
2. la stagionalità dei prodotti
3. le portate

Unità-2

1. Aspetti nutrizionali dei menu (alimenti, principi nutritivi e calorie)
2. L'equilibrio nutrizionale dei menu (le tabelle dei LARN)
3. La cucina vegetariana
4. la cucina macrobiotica.

MOD.4 – L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

Unità-1

1. La progettazione della cucina
2. Organizzazione e gestione della produzione
3. organizzazione della distribuzione
4. Le regole di una prassi igienica.

MOD.5- GLI ALIMENTI IN CUCINA

Unità-1

1. I prodotti conservati (principali metodi di conservazione)
2. le gamme alimentari

Unità-2

1. Le certificazioni di qualità: (DOP, IGP e STG,)
2. I nuovi prodotti alimentari: (gli alimenti dietetici, integrati, funzionali, alleggeriti e manipolati)
3. I prodotti ecocompatibili: (biologici e biodinamici)
4. I prodotti geneticamente modificati.

MOD. 6

IL PIANO DI AUTOCOTROLLO HACCP

M.7

La gestione del Magazzino

1. La scelta dei fornitori
2. la gestione delle scorte
3. FIFO e LIFO

il docente:
Simone Marchese