

# **PROGRAMMA SVOLTO**

## **DISCIPLINA: laboratorio di servizi enogastronomici**

**Anno scolastico 2023-2024**

**CLASSE 5 A sv - 5B SV**

**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.
5. IL PIANO DI AUTOCOTROLLO H.A.C.C.P

## **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 diabetici, integrati, funzionali, alleggeriti e manipolati)
3. I prodotti ecocompatibili: (biologici e biodinamici)
4. I prodotti geneticamente modificati.

## **MOD. 6**

### **LA CUCINA REGIONALE ITALIANA**

Piatti e prodotti tipici: dop, igp, stg. Deco

Regioni trattate:

Nord Ovest: Piemonte e Lombardia

Nord Est: Veneto, E. Romagna

Centro: Toscana, Lazio, Sardegna

Sud: Campania, Calabria Sicilia

La Cucina Internazionale

## **M.7**

### **La gestione del Magazzino**

1. La scelta dei fornitori
2. la gestione delle scorte
3. FIFO e LIFO
4. l'economato

il docente:  
Simone Marchese