

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD

Classi 4[^]

Materia LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (LSE)

1. LA RIVISITAZIONE DEI PIATTI

- Rielaborazione di una ricetta
- Invenzione di una ricetta

2. LA PASTICCERIA DI BASE, NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

- Principali prodotti e preparazioni di pasticceria e panificazione
- Impasti e preparazioni di base
- Principali decorazioni
- Principali Salse
- Ricettario
- Vari tipi di lievito
- - Vari tipi di lievitazione

3. LE INTOLLERANZE ALIMENTARI E GLI STILI ALIMENTARI NEL MENU

- Le principali intolleranze e allergie alimentari: come comportarsi in cucina.
- L'importanza della etichetta per prodotti permessi o alternativi/sostitutivi.
- Preparazioni per intolleranti –ricettario-(basi di cucina per l'attività pratica): gluten-free, no lattosio, no uova, no lievito.
- Gli allergeni e gli obblighi di legge. Come stilare il menù specifico
- La cucina Vegetariana, Vegana, Bio, Integrale, Crudista, a Km zero etc
- Principi della dieta Mediterranea
- Esempi di alcune ricette per ogni tipo di "dieta" ed applicazione in cucina

4 LA CUCINA DEL TERRITORIO E LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

- I principali prodotti del Territorio friulano (a marchio e non) e impiego in cucina (piatti tipici del FVG).
- La tradizione a tavola dolce e salata.
- I Localismi (De.Co e P.A.T.)
- Le Tradizioni nel Territorio Friulano

5. LA STORIA DELLA GASTRONOMIA

- Principali tappe storiche della evoluzione gastronomica e abitudini alimentari
- I principali Chef illustri
- Gli Chef attuali
- Le Stelle Michelin
- Nuove tendenze nella gastronomia

6. IL MENU'

- Tecniche di cottura degli alimenti
- Tecniche di lavorazione degli alimenti
- Terminologia tecnica di settore
- Preparazioni di varie portate
- Stesura ed esposizione corretta di una ricetta
- Riassetto e pulizia della zona propria zona lavoro e dell'intero reparto
- Procedure di collegamento con altri reparti:
- -Comanda
- -Lessico di servizio
- -I buoni di prelievo
- Organizzazione del personale all'interno della Brigata
- Organizzazione del servizio al "pass"

7. IL BUFFET

- Preparazione di principali piatti adatti ad un buffet
- decorazioni per piatti con frutta e verdura
- finger-food