

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD

Classi 5[^]

Materia LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (LSE)

- LA SICUREZZA NEL POSTO DI LAVORO

- Le principali figure della sicurezza in ambiente lavorativo
- Concetto di Rischio, Pericolo, Infortunio, Prevenzione, Sicurezza.
- La formazione in azienda (sicurezza): tipologia di corsi, attestato e validità.
- Il DVR
- La cartellonistica: i cinque gruppi, caratteristiche, colore, uso e significato
- I detersivi in cucina : precauzioni e Schede tecniche.
- I Dispositivi di protezione individuale (DPI): scarpe antinfortunistiche, la giacca del cuoco e guanto/grembiule a maglie metalliche.
- Le porte tagliafuoco REI: cosa sono, caratteristiche, tipologie.
- La cassetta di P.S.

2. IGIENE NELLA RISTORAZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP

- L'igiene della persona, della divisa e dell'ambiente di lavoro (cucina, magazzino, bagno e antibagno del personale, zona plonge/lavaggio; le zanzariere e la derattizzazione).
- La formazione in azienda (igiene e Haccp) : tipologia di corsi, attestato e validità.
- Il concetto di "marcia in avanti"
- Il "divieto" dell'incrocio "pulito-sporco"
- Le quattro fasi di lavaggio/pulizia della detersione. La sanificazione. Le pulizie giornaliere e quelle periodiche. La Scheda delle pulizie nel manuale Haccp.
- Il controllo della temperatura dei frigoriferi e congelatori.
- Scheda giornaliera e difformità.
- La tracciabilità di un alimento/prodotto: l'etichetta.
- Gestione dei rifiuti, olio esausto.
- Il Regolamento n 178/2002: punti principali e Regolamenti successivi
- L'obbligatorietà del Libro Ingredienti

3. IL REPARTO ECONOMATO E IL MAGAZZINO

- Il Capo Economo e il Capo Magazziniere (e relativi collaboratori). Organigramma del reparto

- I requisiti strutturali e igienici del magazzino
- Le etichette e le scadenze/lotto
- I Buoni Prelevamento merce. Il carico-scarico.
- I Fornitori, il Vettore e obblighi per legge. Controlli e registrazioni.
- Registrare e gestire le Non-Conformità.

4 LA CUCINA ITALIANA E LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

- Le principali piatti/preparazioni del Territorio Italiano con prodotti tipici.
- Concetto di Tipicità
- Prodotti italiani a marchio

5. LA CUCINA INTERNAZIONALE: LE PRINCIPALI CUCINE EUROPEE

- Principali prodotti europei a marchio
- Le caratteristiche della cucina internazionale
- Ricettario della cucina europea

6. LE ATTREZZATURE CLASSICHE E QUELLE INNOVATIVE

- Le attrezzature classiche di cucina: dai frigoriferi alla macchina di cucina al monoblocco etc
- Concetto di modularità delle attrezzature.
- Concetto Gastronorm: cos'è, dimensioni e materiali
- La conservazione e cottura sottovuoto.
- L'abbattitore di cucina : caratteristiche e uso.
- Le sonde in cucina: tipologia e uso. Cenni sulla temperatura al cuore (la reale temperatura e la media di temperatura).
- Attrezzature innovative
- La cucina Molecolare di base (cenni)

7. CATERING E BANQUETING

- Catering : tipologia e caratteristiche;
- ruoli e organizzazione del lavoro;
- principali attrezzature
- Banqueting : tipologia e caratteristiche;
- ruoli e organizzazione del lavoro;
- principali attrezzature