



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

**Istituto Tecnico per il Turismo  
Istituto Professionale per i Servizi**

**Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari**

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.f.:

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

80009070931



## Programma svolto

Anno scolastico:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
IIS Federico Flora	Enogastronomia	Cucina

classe:	5AKC
---------	------

Disciplina:	LSE- CUCINA
-------------	-------------

docente:	Andrea Catalfamo
----------	------------------

Libro di testo:	ALMA, TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA C / CON QUADERNO DELLE COMPETENZE, PLAN EDIZIONI
-----------------	---

### Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
Novembre	Il menu: la composizione del menu, regole per la scelta delle portate e dei piatti, le varie tipologie di menu in relazione al prezzo e all'utenza di destinazione, le finalità del menu in relazione alla sua stesura, tipologie di menu: supporti per la scrittura e cenni di menu engineering, momenti di servizio di una giornata
Dicembre-Gennaio	Il pianeta della ristorazione: la ristorazione commerciale e collettiva, la ristorazione tradizionale e la neoristorazione, la ristorazione viaggiante, le nuove figure professionali: food and beverage manager, banqueting manager, blogger chef e food designer, il ciclo di vita di un'azienda ristorativa: dallo studio di fattibilità al controllo dei risultati
Gennaio	Il catering e il banqueting: Tecniche di catering e banqueting, i menu della ristorazione collettiva, specifiche tecniche sulle modalità di applicazione dei concetti di catering e banqueting: incontro con il cliente, sopralluoghi, il servizio differito e delocalizzato rispetto alla produzione: cucine satellite(autonome, di cottura finale, di sola

	finitura) e i legami di trasporto (fresco-freddo, fresco- refrigerato, fresco-caldo, surgelato, misto)
Febbraio	Principi e applicazioni del marketing nella ristorazione: le tecniche di marketing: domanda e offerta, la flessibilità del mercato: aziende product oriented emarketing oriented, il marketing mix e la regola delle “10 p”, la regola delle “3c”: customer value, customer wants and needs, customer satisfaction, il marketing plan: studio di fattibilità e definizione degli obiettivi
Marzo	Le tipologie di clientela: definizione di target, potenzialità di spesa e promozione aziendale: tipi di clientela in base all'estrazione socio-economico-culturale, target group in base alla possibilità di spesa, il portafoglio clienti e la guest satisfaction, la promozione aziendale e i social food
Aprile	Informatica e cucina: software e hardware per il settore ristorativo: il ristorante informatizzato: benefici e svantaggi ,la gestione informatizzata delle merci e delle attrezzature, i metodi di stoccaggio informatizzati: assegnazione dei codici, reorder point, FIFO, LIFO, stoccaggio casuale, per aree determinate, misto; web e telefonia: app per la ristorazione
Aprile-Maggio	La cucina sperimentale: tecniche e metodi di cottura di cucina contemporanea: cottura a bassa temperatura, cottura sottovuoto e vasocottura: il roner, le macchine per il sottovuoto, i sacchetti termoresistenti; cucina molecolare: sferificazione, frittura negli zuccheri, utilizzo dell'azoto liquido, utilizzo del sifone; supporti alla cucina molecolare: inulina, agar agar, alginato di sodio, carbonato di calcio, gomma di xantano, lecitina di soia, isomalto; nuove mode ed esigenze alimentari: dieta vegetariana, ovo-vegetariana, latte-vegetariana, vegan , raw, cucina macrobiotica, dieta per celiaci e intolleranti al lattosio
Maggio	I marchi di tutela e le certificazioni agroalimentari: l'esigenza di tutelare i prodotti: genesi ed evoluzione; i marchi di tutela riconosciuti dall'UE: DOP, IGP, STG; altri marchi di tutela: PAT, DE.co.; presidi e riconoscimenti particolari: Slow food, KM 0, Fairtrade (commercio equo e solidale), Friend of the sea, Demeter, agricoltura biologica

Altro:

periodo/durata	titolo
Da Novembre a Maggio	Esercitazioni pratiche di laboratorio: menu stabiliti e invention tests

Data

Il docente

Pordenone, 11/06/2018

Prof. Andrea Catalfamo