



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:

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.: 80009070931



Programma svolto

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

Istituto:	Indirizzo:	Articolazione:
Professionale per i Servizi	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia

Classe:	5BKS
---------	------

Disciplina:	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina
-------------	---

Docente:	Prof. Zilli Andrea
----------	--------------------

Libro di testo:	SOLILLO A., PALERMO S., <i>I saperi della cucina</i> , San Marco, Ponteranica (BG) 2017 ⁴
-----------------	--

Moduli disciplinari:

Modulo 1 – L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
Settembre/Ottobre	Lezioni laboratoriali	Appunti, slide, libro di testo	Scritte, orali e pratiche
Unità 1 – L'organizzazione dell'impianto di cucina			
1.1.1. Le tipologie di impianto			
1.1.2. La distribuzione con legame differito			
1.1.3. I nuovi modelli organizzativi			
1.1.4. La cucina <i>cook&chill</i>			
1.1.5. La cucina sottovuoto			
1.1.6. La cucina d'assemblaggio			
1.1.7. Criteri di scelta delle attrezzature di cucina			
Unità 2 – L'organizzazione del lavoro di cucina			
1.2.1. Per un'organizzazione razionale del lavoro			
1.2.2. L'organizzazione della produzione "per regole"			
1.2.3. Programmazione della produzione e della distribuzione			

Modulo 2 – LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Da Ottobre a Dicembre</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>
<p>Unità 1 – La gastronomia regionale italiana</p> <p>2.1.1. La cucina italiana 2.1.2. La gastronomia del Nord 2.1.3. La gastronomia del Centro 2.1.4. La gastronomia del Sud e delle Isole</p> <p>Unità 2 – La gastronomia nel mondo</p> <p>2.2.1. La gastronomia europea 2.2.2. La gastronomia extraeuropea</p> <p>Unità 3 – La cucina innovativa</p> <p>2.3.1. La cucina di ricerca 2.3.2. Il rinnovamento in cucina 2.3.3. La cucina rivisitata 2.3.4. La cucina molecolare e la cucina tecnologica 2.3.5. La cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze</p>			

Modulo 3 – RESTAURANT MANAGEMENT			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Novembre/Dicembre</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>
<p>Unità 1 – Il menu e la politica dei prezzi</p> <p>3.1.1. Le funzioni del menu 3.1.2. La pianificazione del menu e dei piatti 3.1.3. La grafica del menu 3.1.4. La descrizione del menu e dei piatti 3.1.5. Menu <i>engineering</i> 3.1.6. I costi di cucina 3.1.7. Il prezzo di vendita</p> <p>Unità 2 – Il banqueting e i servizi esterni</p> <p>3.2.1. La definizione del servizio 3.2.2. L'organizzazione gestionale 3.2.3. L'organizzazione operativa</p> <p>Unità 3 – Sicurezza e tutela sul lavoro</p> <p>3.3.1. La normativa di riferimento 3.3.2. Le basi della prevenzione</p>			

Modulo 4 – IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Gennaio/Febbraio/Marzo</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>
<p>Unità 1 – Gastronomia e società</p> <p>4.1.1. La gastronomia come rapporto 4.1.2. Le motivazioni delle scelte gastronomiche 4.1.3. Il consumo dei pasti fuori casa 4.1.4. Scegliere il luogo: le guide gastronomiche</p> <p>Unità 2 – Il mercato enogastronomico</p> <p>4.2.1. Le tipologie di esercizi 4.2.2. Il catering industriale 4.2.3. La ristorazione commerciale 4.2.4. Le prospettive del mercato enogastronomico</p>			

Modulo 5 – I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
<i>Aprile/Maggio/Giugno</i>	<i>Lezioni laboratoriali</i>	<i>Appunti, slide, libro di testo</i>	<i>Scritte, orali e pratiche</i>
<p><i>Unità 1 – I prodotti alimentari</i></p> <p>5.1.1. I prodotti alimentari e le gamme 5.1.2. I prodotti di prima gamma: criteri di qualità 5.1.3. Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici 5.1.4. La degustazione dei prodotti 5.1.5. I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati</p> <p><i>Unità 2 – Approvvigionamento e gestione delle merci</i></p> <p>5.2.1. La politica degli acquisti 5.2.2. La gestione delle merci</p>			

Pordenone, 16 giugno 2018

Il docente
Prof. Zilli Andrea



Font: Times New Roman – dimensione: 11
 Giustificato - interlinea: singola