



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



## Programma svolto

Anno scolastico: 2021/2022

Istituto (professionale)	Indirizzo: Enogastronomia	Articolazione: /
--------------------------	---------------------------	------------------

classe: 4BK

Disciplina: Laboratorio di enogastronomia -settore CUCINA

docente: Francescutto Laura M.A.

Libro di testo: Tecniche di cucina e pasticceria- Alma- Ed. Plan

### MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: Gli alimenti	Periodo /durata
Definizione, criteri di classificazione	Sett. / Ottobre
Gli OGM	
La qualità alimentare	
La certificazione ISO 9000	
I prodotti biologici, la lotta integrata	
La filiera corta e km zero	
I marchi di qualità	
Esempi tipici del territorio	

MODULO 2: Il menu'	Periodo /durata
Il menu': cenni storici e come si costruisce	Nov. /dicem.
Come costruire un menu' nelle varie tipologie ristorative	
Studio dei prodotti e delle tecniche di cucina da applicare nei vari menu'	
Le grammature alimentari in base alle tipologie ristorative	
Tipologie di menu' nella ristorazione collettiva/commerciale	
Tipologie di menu' con prodotti bio/km zero	

MODULO 3: I menù e la Ristorazione	Periodo /durata
Le classi ristorative	Dic./Marzo
La ristorazione commerciale con esempi pratici	
La ristorazione collettiva con esempi pratici	
Il catering ed il Banqueting	
La ristorazione viaggiante	
Diverse tipologie di menù per diverse tipologie di ristorazione	
Tipologie di menù e carte	
Cenni sulla nascita della ristorazione	

MODULO 4: Organizzazione e gestione	Periodo /durata
Le risorse umane nelle imprese ristorative	Aprile/giugno
L'organizzazione del lavoro	
Lo staff management	
La politica del personale	
La gestione degli acquisti	
Il magazzino e le scorte	
Nuovi modelli organizzativi	
L'innovazione in cucina	

Pordenone, 11 giugno 2020

Il docente Laura M.A. Francescutto