



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

Programmazione

Anno scolastico:	2021/2022	
Istituto (professionale)	Indirizzo: Enogastronomia	Articolazione: sala e vendita
classe:	5BKS	
Disciplina:	Laboratorio di enogastronomia -settore CUCINA	
docente:	Andrea Carminati	
Libro di testo:	A.Solillo-S.Palermo, I Saperi della cucina, editrice San Marco	

MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: <i>Restaurant Management</i>	periodo/durata
La storia del menù	Novembre
Tipologie di menù	
Aspetti tecnico-operativo e comunicativo del menù	
I punti da conoscere nella stesura del menù	
Stagionalità e Km0	
Il Food and Beverage Manager	
Il food cost	
Gli stili gastronomici	
l'offerta gastronomica	
Tendenze gastronomiche	

MODULO 2: <i>La sicurezza ed il sistema HACCP</i>	Periodo/durata
La sicurezza sul lavoro:	Dicembre Gennaio
La sicurezza alimentare	
La sicurezza dei luoghi di lavoro	
La sicurezza dei lavoratori	
Il sistema HACCP	
Il manuale di autocontrollo	
Tracciabilità	
La qualità	

MODULO 3: <i>Organizzazione e Gestione della produzione di cucina</i>	Periodo /durata
Organizzazione degli ambienti	Febbraio/Marzo
Cucina satellite	
Nuove attrezzature	
La distribuzione, il legame del freddo	
Organizzazione e Programmazione della produzione	
L'assemblaggio	
Studio del piatto	
Presentazione del piatto	

MODULO 4: <i>Prodotti e Approvvigionamento</i>	Periodo/durata
I flussi di lavoro	Aprile/Maggio
Il catering, focus sul banqueting	
Il Food and Beverage manager nel banqueting	
Le Certificazioni Europee	
DOP,IGP,STG,PAT	
Disciplinare di produzione	
Altre certificazioni	
Bio, SlowFood	
Prodotti tipici del territorio: la valorizzazione ed il Made in Italy	
Piatti tipici della regione FVG	

Pordenone, 05/06/ 2022

Il docente Andrea Carminati