

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTENUTI STANDARD

Classi 3[^]

Materia LSE

1. La TRADIZIONE ITALIANA (MADE IN ITALY) nel settore alimentare, ristorativo e dolciario
Tradizioni e curiosità nella nostra storia enogastronomica.

Dal laboratorio artigianale all'industria

2. LA CARNE

Classificazione, tipi e caratteristiche della carne

Uso della carne in cucina

Le Frattaglie

Gli insaccati, affettati e preparazioni a base di carne

3. IL MENU'

Tipologie di menù

Regole di sequenza/servizio

La Trasparenza del menù: i prezzi, la lista ingredienti, i simboli degli allergeni e l'asterisco.

4.1 PRODOTTI ITTICI

Classificazione, uso e caratteristiche del pesce

Principali cotture e preparazioni

5. CUCINA REGIONALE ITALIANA

Prodotti e piatti tipici delle regioni italiane (non del Territorio)

Il pane tipico regionale