

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 4

DISCIPLINA: **Enogastronomia settore cucina**

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Un corretto stile di vita

- La ristorazione in albergo
- Le contaminazioni e la conservazione degli alimenti
- Tipi di menu stili alimentari allergie (normativa sugli allergeni)

UDA N° 2

Cultura, economia e ambiente.

- La cultura enogastronomia e dolciaria italiana
- L'Italia in cucina
- La dieta mediterranea
- Elaborazione di alcuni piatti e dolci regionali
- La tipologia della clientela

UDA N°3

Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio.

- L'approvvigionamento e i costi in cucina/pasticceria
- La cucina nella storia e l'evoluzione degli stili alimentari
- I principali modelli organizzativi dell'impresa ricettiva
- Le nuove forme di ospitalità
- Il budget alberghiero

UDA N°4

Cittadinanza attiva e responsabile

- L'organizzazione del personale
- La cucina dell'Italia e degli altri stati
- Lo studio di fattibilità
- Le principali forme di aggregazione alberghiera (le catene alberghiere)
- L'organizzazione degli eventi;
- Gli eventi nelle strutture

Erice, 05-06-2023