

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 3

DISCIPLINA: Lab. servizi di Enogastronomia settore cucina

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Il territorio tra tradizione e innovazione

La metamorfosi della cucina

La cucina nel tempo e gli stili di cucina,

UDA N° 2

Il lavoro come opportunità

L'approvvigionamento e i costi in cucina

Organizzazione e gestione che cos'è il food cost

-

UDA N° 3

Viaggi e viaggiatori

La ricchezza gastronomica italiana

le carni

Le monografie alimentari./Trentino Alto Adige-la Campania-la Sicilia

UDA N° 4

Dimmi dove, come mangi e soggiorni

I menu ,le allergie e intolleranze

i prodotti del mare

Tutte le UDA sono state trattate durante le esercitazioni pratiche in laboratorio .

Erice, 14/06/2023