

	Progrmma svolto	
--	-----------------	--

Disciplina: lab. di enogastronomia settore cucina

Classe V Enogastronomia
2022/2023

Anno scolastico

Dall' alimento al piatto

- La qualità degli alimenti
- La certificazione di qualità
- La qualità attraverso l'etichetta
- Allergie e intolleranze alimentari
- I menù per soggetti intolleranti o allergici

La creazione del piatto

- Preparare il cibo
- La percezione del cibo
- Gustare e degustare
- La scelta nella creazione di un piatto
- La degustazione del cibo
- La presentazione del piatto
- Il segmento ristorativo
- Alcune fregole per non sbagliare
- Le decorazioni

Tecniche e ricette contemporanee

- La scienza in cucina
- La cottura a bassa temperatura
- La cottura sotto vuoto
- La sferificazione
- Cucinare con il sifone
- La cottura per disidratazione
- L' affumicatura a freddo
- L'uso dell'azoto liquido
- La frittura con lo zucchero
- La cristallizzazione del cioccolato

Il Mondo della ristorazione

- Le strutture ricettive e di ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La collettiva
- Un settore in evoluzione

	Progrmma svolto	
--	-----------------	--

Banchetti e buffet

- L'organizzazione di eventi
- Il banqueting moderno
- L'organizzazione e lo svolgimento dell'evento
- La scelta dello stile di servizio e i fattori che influenzano le scelte
- Banchetto tradizionale o buffet
- La disposizione dei tavoli e le attrezzature necessarie
- L'allestimento dei tavoli da buffet le decorazioni i buffet per ogni ora del giorno, le regole di comportamento

La sicurezza sul lavoro

- La normativa sulla sicurezza alimentare, decreto legislativo 81/2008
- I rischi specifici del settore ristorativo

Il sistema Haccp

- La sicurezza alimentare che cos'è l'Haccp
- La redazione del piano haccp e le fonti di contaminazione alimentare
- Prevenire la contaminazione, le tecniche di conservazione degli alimenti, ossigeno
- Applicazione pratica di un piano haccp, descrizione dell'azienda, marcia in avanti, ricevimento merci, stoccaggio, trasformazioni gestione rifiuti
- Igiene del personale, igiene degli ambienti

Il food and beverage manager

- Una figura professionale molto qualificata
- Ruolo carriera, responsabilità
- L'organizzazione di un evento
- La gestione degli acquisti
- La definizione del prezzo di vendita
- La gestione del personale
- Il marketing