

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
CLASSE QUINTA SALA E VENDITA

Preparare il cibo pag.109/115

La presentazione del piatto pag. 457/465

Il concetto di qualità pag. 430/442

La sicurezza sul lavoro: il decreto legislativo 81/2008

La normativa sulla sicurezza alimentare pag.131

I rischi specifici del settore ristorativo pag.137

Cuocere e conservare gli alimenti pag. 103/107

Analisi sensoriale

Persone e organizzazione in cucina pag.123/127

Il food and Beverage Manager

Il cibo del futuro- nuovi processi produttivi (cucina macrobiotica...)