



Programma svolto
a. s. 2021/2022

Classe: 4AB

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Unità di apprendimento A "Il sistema di H.A.C.C.P."

*Analisi del sistema di autocontrollo
Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P
La sicurezza alimentare e il pacchetto igiene*

Unità di apprendimento B "Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro"

*Analisi del piano di sicurezza in azienda
Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda
La normativa di riferimento*

Unità di apprendimento C "Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società."

*Il cibo come esperienza culturale
Le caratteristiche dei prodotti alimentari del territorio
Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale*

Unità di apprendimento D "Gli alimenti, i prodotti dell'enogastronomia ed i marchi di qualità"

*Gli alimenti e la loro classificazione. I novel food
La disciplina dei marchi di qualità, i marchi di qualità specifici del territorio
La tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti alimentari*

Unità di apprendimento E "La qualità alimentare"

*Definizione di qualità e i fattori che la determinano
Le certificazioni di qualità*

Unità di apprendimento E "Le classi ristorative e il menu"

*La ristorazione e le classi ristorative : la ristorazione commerciale e la ristorazione industriale
Il menu e la carta: la struttura, le tipologie di menu, menu programmati.
La redazione del menu e il rapporto con la clientela e le regole di costruzione del menu.*

Cremona 31Maggio 2022-06-01

Il Docente : Ruscelli Massimiliano