



Programma svolto
a. s. 2022/2023

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

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

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

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

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

La qualità alimentare

Definizione di qualità e i fattori che la determinano

Le certificazioni

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

Contenuti dal libro di testo, slide e materiale fornito dal docente

Cremona, 6 Giugno 2023

Il Docente Ruscelli Massimiliano

Letto in classe