



Programma svolto anno scolastico 2021-2022

CLASSE: 5AB

MATERIA: Laboratorio Cucina

DOCENTE: Micocci Giuseppe

LIBRO DI TESTO: Cucina per sala e vendita (PLAN – ALMA)

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

Elenco dei contenuti

- Il mondo dell'enogastronomia
- La gastronomia moderna e le nuove tendenze
- Gli alimenti – classificazione e caratteristiche
- La qualità alimentare
- I marchi di qualità

- La ristorazione collettiva e commerciale
- Servizi di catering, banqueting e buffet
- Classificazione dei menù
- La gestione degli acquisti
- L'approvvigionamento e la gestione delle merci

- La gastronomia e la sua evoluzione
- L'organizzazione della cucina e della produzione
- L'organizzazione del lavoro di cucina
- Elementi di sicurezza e tutela sul lavoro
- Il sistema H.A.C.C.P

- Le innovazioni tecnologiche in cucina
- Cenni alle principali guide gastronomiche (Guida Michelin – Guida Gambero Rosso)
- Cenni legge 116/2016 gli sprechi alimentari e la cucina del riciclo
- Cenni alla gastronomia regionale italiana
- Cenni alla cucina innovativa
- Principali tecniche innovative per la conservazione degli alimenti

Cremona, 13 giugno 2022

Micocci Giuseppe