

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

- VIA LEONIDA BISSOIATI, 96 - 26100 CREMONA d Fiscalo 80003440197 - Tol. 0372 458053/54 - Fav. 0372 23238



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

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 claase.

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