



Programma svolto – Anno scolastico 2015 / 2016 - Classe : IV - sezione - F
Materia : ENOGASTRONOMIA (cucina) - Insegnante : Di Mercurio Terenzio

MODULO 0

⇒ RIPETIZIONE DEI CONTENUTI PRINCIPALI DELL'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE.

MODULO 1 **Le nuove figure Professionali**

I presupposti di base - il tecnico dei servizi ristorativi -classificazione del personale - la formazione - le mansioni

MODULO 2 **La pianificazione di un'attività ristorativa** **Elementi di base per la progettazione**

- analisi del mercato -analisi del territorio -analisi della concorrenza -analisi della clientela - l'offerta gastronomica

I Servizi ristorativi

- i servizi per la clientela - il sistema operativo - l'immagine e la cultura aziendale - la qualità totale e la certificazione della qualità -ciclo del servizio e cerchio della qualità

MODULO 3 **LA STRUTTURA RISTORATIVA** **Il mondo della ristorazione**

- la classificazione in base all'utenza - la classificazione in base al servizio - la classificazione in base al prezzo

La ristorazione commerciale

- la ristorazione di necessità - la ristorazione intermedia - la ristorazione gastronomica

La ristorazione collettiva

- l'organizzazione della ristorazione collettiva -le forme di ristorazione tradizionali e moderne

MODULO 4 **Organizzazione del personale** **Le risorse umane**

- la selezione del personale - la formazione del personale -la definizione dell'organico - l'assegnazione dei compiti - il coinvolgimento del personale - problem solving

Argomenti svolti in compresenza con l'insegnante di scienze degli alimenti

Tecniche di conservazione e cottura nella preparazione di alimenti in ambito salutistico

Utilizzo dei sostituti dello zucchero in cucina.

La conservazione: aspetti generali - alterazione degli alimenti – lo scopo della conservazione – principali metodi di conservazione e metodi di scongelamento.

La cucina salutistica: principali attrezzature per la conservazione dei prodotti alimentari – additivi alimentari - principali metodi di cottura – i colori del benessere – ricette.

Ricerche su internet:

EFSA – uso dei coloranti e dei conservanti in cucina – la cucina del benessere.

Lavoro in power – point: “la pizza”

APPROFONDIMENTI

Catering: il concetto di catering e classificazioni (cenni)

Banqueting: caratteristiche del servizio (cenni)

Il menu

Le gamme dei prodotti alimentari.

La certificazione dei prodotti tipici - “ I Marchi di qualità europei” - “EFSA”.

ARGOMENTI PRATICI SIMULATI

Piatti tipici delle seguenti regioni:

Abruzzo: chitarra alla Teramana, agnello cacio e uovo, ciabotta, pizza dolce.

Valle d'Aosta: zuppa alla paesana, costolette alla valdostana, biancomangiare con salsa ai frutti di bosco.

Sicilia: pasta alla norma, falso magro, cannoli alla siciliana.

Liguria: trofie al pesto, cima alla genovese, budino di castagne.

Sardegna: malloreddus alla Campidanese, agnello con finocchietto alla nuorese, seadas.

Lombardia: risotto alla milanese, tortelli di zucca mantovani, pizzoccheri alla valtellinese ossobuco alla milanese con salsa "gremolada".

Calabria: maccaruni al pomodoro e basilico, capretto alla Silana, nepitelle.

Trentino: canederli alla tirolese, capriolo ai mirtili, strudel di mele, salsa vaniglia.

Altre preparazioni: pizza – torta S.Honorè - gnocchi alla parigina con salsa mornay – saltimbocca alla romana – pomodori gratinati – panna cotta.