PROGRAMMA SVOLTO

**DISCIPLINA:** **laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina classe 4 SV**

Modulo I - PERIODO OTTOBRE- NOVEMBRE 8 ORE

**L’EVOLUZIONE DEGLI STILI ALIMENTARI**

- La cucina tradizionale: classica e moderna

- La cucina alternativa: cucina vegetariana, vegana, macrobiotica

- La cucina etnica:cucina cinese, indiana, giapponese

- La cucina industriale: le cinque gamme

- Le cucine emergenti

Modulo II – PERIODO NOVEMBRE 6 ORE

**LA CUCINA IN ITALIA E IN EUROPA**

- La cucina regionale italiana

- La cucina europea

- La cucina internazionale

Modulo III PERIODO DICEMBRE 6 ORE

**LE FIGURE PROFESSIONALI**

- Gli operatori del settore

- Le mansioni e le responsabilità

- Le relazioni tra gli operatori

- Le figure professionali: Food & beverage manager, Restaurant manager, Banqueting

Manager, wedding planner.

- L’etica professionale

Modulo IV PERIODO GENNAIO 7 ORE

**LA CLIENTELA**

- I tipi di clientela

- Come consigliare i clienti

- I rapporti con la clientela

Modulo III PERIODO FEBBRAIO 6 ORE

**L’APPROVIGIONAMENTO**

- Il magazzino

- Rapporti con i fornitori

- Rapporto qualità prezzo

- La gestione del magazzino: le scorte in cucina

Modulo IV PERIODO MARZO- APRILE 8 ORE

**IL MENU’**

- L’importanza del menù

- I tipi di menù

- Redigere un menù

Modulo V PERIODO MAGGIO 6 ORE

**IL PERSONALE**

- I costi

- Il break even point

- Gli utili

Modulo VI PERIODO MAGGIO 6 ORE

**I PRODOTTI TIPICI**

- I prodotti a marchio DOP, IGP, STG

- Il regolamento sulla tracciabilità dei prodotti

Modulo VII 10 ORE

**APPROFONDIMENTI:**

- La cucina regionale italiana:

- origine e storia dei piatti cucinati dalla classe IV di cucina.

- I tipi di carne, la struttura e i gradi di cottura della carne

- Il latte e il formaggio

Modulo Educazione civica 3 ORE **BULIMIA E ANORESSIA**

- Eziologia dei disturbi dell’alimentazione

- Quadro clinico, comportamento e personalità della persona anoressica

- Quadro clinico, comportamento e personalità della persona bulimica

PERIODO GIUGNO

**RIPASSO GENERALE**

La Docente

Vania Vio