

A. S. 2024/2025

Programma di LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

Classi: QUINTE

Quadro orario (N. ore settimanali): 4

Libro di testo:

PROTAGONISTI IN CUCINA 2 / CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL SECONDO BIENNIO E 5° ANNO

AA VV U TRECCANI GIUNTI TVP ISBN 9788809890817

Programma classe quinte enogastronomia "settore Cucina"

a.s. 2024/25

IL CONCETTO DI QUALITA':

- Analisi di un'etichetta di un prodotto alimentare
- Certificazioni di qualità
- Ecosostenibilità alimentare
- Cucina a km 0
- I tre pilastri di una alimentazione sostenibile
- Made in Italy
Prodotti tipici italiani,
- Italian sounding

LA CREAZIONE DEL PIATTO :

- Gusto
- Sensazioni morbide e dure
- Presentazione del piatto

LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL LAVORATORE:

- Decreto legislativo 81/2008
- Pacchetto igiene (haccp)
- Sicurezza alimentare
- Ricevimento delle merci alimentari
- Tecniche di conservazione



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, p.e.c.: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



LE FORME DI RISTORAZIONE:

- Classificazione delle strutture ricettive
- Diversi tipi di ristorazione
- Collettiva
- Commerciale
- Neoristorazione
- Fast food
- Self service
- Take away
- Street food

GLI EVENTI :

- Organizzazione e pianificazione
- Catering
- Banqueting

IL FOOD & BEVERAGE MANAGER:

- Ruolo
- Compiti e funzioni
- Pianificazione degli eventi
- Competenze di Marketing

Il Coordinatore di Dipartimento
Prof. Girolamo Salvatore ALONGI