

A. S. 2024/2025

Programma di LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA

Classi: QUINTE SALA E VENDITA

Quadro orario (N. ore settimanali): 2

Libri di testo:

ISBN 9788884884442 "CUCINABILE INNOVATIVE" - CORSO AVANZATO TOMO A + TOMO B. PIANO RIFORMA

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL 3° - 4° - 5° ANNO

SOLILLO ANGELO / PALERMO SONIA - SAN MARCO

ISBN 9788884884428 "MAITRE E I SAPERI DELLA CUCINA (IL)" -PIANO RIFORMA PROFESSIONALI

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

SOLILLO ANGELO / PALERMO SONIA - SAN MARCO

Programma a.s. 2024/2025

U.D.A. n 1

- I prodotti tipici, tradizionali e le certificazioni ufficiali e locali.
- Certificazioni di qualità
- Ecosostenibilità alimentare
- Cucina a km 0

U.D.A. n 2

- L'analisi sensoriale
- Gusto
- Sensazioni morbide e dure
- L'estetica dei piatti
- Presentazione del piatto

U.D.A. n 3

- Format delle aziende ristorative
- Classificazione delle strutture ricettive
- Diversi tipi di ristorazione
- Collettiva
- Commerciale

U.D.A. n 4

- Le aziende di catering
- Il servizio di banqueting
- Haccp e la produzione gluten free
- La sicurezza sul lavoro

Il Coordinatore di Dipartimento
Prof. Girolamo Salvatore ALONGI