



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

## **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"**

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.ipsiaferrari.it](http://www.ipsiaferrari.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### **Programma svolto**

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	5 D eno
---------	---------

Disciplina:	Enogastronomia
-------------	----------------

Docente:	Alfonso Di Domenico
----------	---------------------

Libro di testo:	LIBRO DI TESTO: Chef con Master Lab EDITORE: Le Monnier scuola AUTORE: Gianni Frangini CODICE: ISBN 978-88-0022879-4
-----------------	---

## **MODULO 1**

### **IL MONDO DELLA RISTORAZIONE (*CONSOLIDAMENTO DEGLI ARGOMENTI TRATTATI IN QUARTA*)**

1. Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione
2. Gli stili alimentari attuali e le nuove tendenze.
3. L'evoluzione delle abitudini alimentari nel tempo.
4. Il consumo dei pasti fuori casa.
5. Tipologie dei servizi ristorativi.
6. La situazione del mercato ristorativo.
7. Il mondo dell'enogastronomia

## **MODULO 2**

### **IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA.**

1. La legislazione alimentare.
2. I rischi nelle lavorazioni.
3. Le regole di una buona prassi igienica.
4. Le regole di una corretta prassi di lavorazione.
5. Il piano autocontrollo.

## **MODULO 3**

### **SICUREZZA E SALUBRITÀ SUL POSTO DI LAVORO.**

1. IL TUSL
2. I dispositivi di sicurezza individuale.
3. I rischi lavorativi nella ristorazione.
4. I rischi di varia natura.

## **MODULO 4**

### **ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE**

1. Le certificazioni di qualità.
2. I valori del cibo.
3. La tutela dei prodotti di qualità.
4. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.
5. I prodotti eco-compatibili.
6. I nuovi prodotti alimentari.
7. Le gamme alimentari.

Frodi e contraffazioni alimentari.

## **MODULO 5**

### **APPROVVIGIONAMENTO**

1. La gestione dell'economato.
2. L'organizzazione del reparto.
3. La pianificazione degli acquisti.
4. Ordini, ricevimento, stoccaggio delle merci.
5. La gestione delle scorte e la valorizzazione delle giacenze.
6. I software gestionali.

**MODULO 6**  
**I MENU, IL FOOD COST E LA CORRETTA NUTRIZIONE**

1. L'evoluzione del menu.
2. Le abitudini alimentari e l'offerta.
3. La selezione dei piatti e le tendenze recenti.
4. Il food & beverage cost.
5. Il calcolo dei prezzi.
6. Alimenti, principi nutritivi e calorici

**MODULO 7**  
**CATERING E BANQUETING**

1. Tecniche di catering e banqueting.
2. La normativa di riferimento e la gestione.
3. Ristorazione collettiva
4. 4I menu della ristorazione sociale e la ristorazione viaggiante.

**MODULO 8**  
**LA CUCINA OGGI**

1. La cucina regionale italiana.
2. I prodotti a marchio di tutela.
3. La cucina classica e la cucina moderna.
4. Le tecniche d'avanguardia
5. Le cucine alternative.

**Data**  
**05/06/2020**

**Firma**

**Alfonso Di Domenico**