



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:

2021/2022

Istituto (professionale/tecnico)

Indirizzo:

Professionale

Enogastronomico

Classe:

5 B ENO

Disciplina:

Enogastronomia

Docente:

Antonio Apicella

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 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 2**  
**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 3**  
**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 4**  
**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 5**  
**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 6**

### **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 7**

### **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.

**BATTIPAGLIA,**

**08/06/2022**

**FIRMA**

**ANTONIO APICELLA**