



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 - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	5 A sala
---------	----------

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

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

Libro di testo:	LIBRO DI TESTO: Cucina Gourmet Corso Avanzato EDITORE: Calderini AUTORE: Paolo Gentili CODICE: ISBN 978-88-5280501-1
-----------------	---

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

Data
05/06/2020

Firma

Alfonso Di Domenico