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:	2020/2021

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.

Data
09/06/2021

Firma

Antonio Apicella