



Programma svolto

Anno scolastico:	2018/19
------------------	---------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	opzione:
Professionale	Enogastronomico	Pasticceria

classe:	5
---------	---

Disciplina:	Pasticceria
-------------	-------------

docente:	Francesco Caporale
----------	--------------------

--	--

- IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI
- LA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica

Le regole di una corretta prassi di lavorazione

Il piano di autocontrollo

La redazione del piano di autocontrollo

Contenuti del piano di autocontrollo

I dispositivi di protezione individuale

I rischi lavorativi nella ristorazione (il rischio elettrico, il rischio di incendio, il rischio di infortuni, i rischi per la salute)

- ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

I valori del cibo

La tutela dei prodotti di qualità

Marchi di qualità europea(DOP, IGP, STG)

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Ingredienti di base

Zuccheri e dolcificanti

Uova,latte,panna



Sostanze grasse
Cacao e cioccolato
Farine e amidi
Aromi, additivi, coloranti e lieviti.

Processi di trasformazione
Creme, schiume ed emulsione
Torte moderne, semifreddi
Impasti friabili

- APPROVVIGIONAMENTO

Il controllo dei costi del cibo

L'importanza degli standards (le specifiche di acquisto standard, la ricetta standard, la realizzazione della ricetta standard, i ricavi standard)

I canali di approvvigionamento (grossisti specializzati, aziende alimentari produttrici, Cash e Carry, vendita al dettaglio, mercati generali, produttori locali.

Data
01/06/2019

Il Docente
FRANCESCO CAPORALE