



PROGRAMMA SVOLTO DI ENOGASTRONOMIA

CLASSE QUINTA A SALA

ANNO 2018/19

PROF.SSA NAPOLITANO ROSA

I SAPERI DELLA CUCINA

UD 2- Il valore sociale del cibo

1. Il cibo come identità
2. L'evoluzione dello stare a tavola
3. Il pasto si destruttura
4. Il cibo e i mass media

1. La cucina in TV

UD 3- Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva

1. Le nuove abitudini alimentari
2. Il pasto fuori casa
3. La ristorazione commerciale
1. **La ristorazione tradizionale**
2. **La ristorazione veloce**
3. **Futuri scenari della ristorazione**
4. Le imprese di ristorazione collettiva o sociale

1. La ristorazione su mezzi di trasporto

5. Una scelta alimentare "guidata"

1. Le guide gastronomiche più diffuse

Modulo 2

La dieta equilibrata

UD 1- La dieta equilibrata nelle forme ristorative

1. Un'alimentazione sana e corretta
2. I menu bilanciati nella ristorazione collettiva
3. I menu bilanciati nella ristorazione commerciale
4. Software di settore per la dieta equilibrata

UD 2- Le diete e gli stili di vita

1. La dieta mediterranea e la cucina salutistica
2. Le diete alternative
3. Le allergie e le intolleranze alimentari
1. **Il mondo celiaco**

Modulo 3

Il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione

UD 1- L'Italia e la gastronomia dei localismi

1. Un mosaico di culture e di sapori
2. Le tre macroaree gastronomiche dell'Italia
3. Le caratteristiche della cucina regionale
4. La gastronomia delle regioni d'Italia
5. La cucina italiana all'estero
6. Il software e l'@Book delle ricette nazionali

Modulo 4

I prodotti enogastronomici, la loro classificazione e il loro impiego

UD 1- Il settore food nelle forme ristorative

1. Gli alimenti
2. La classificazione degli alimenti in gruppi alimentari
3. La suddivisione degli alimenti in gamme
4. L'impiego delle gamme alimentari nelle varie forme ristorative
5. La qualità degli alimenti
6. I prodotti vegetali
7. I prodotti ittici
8. Le carni
9. I formaggi

UD 2- Il settore food certificato

1. Gli alimenti di qualità
2. Le certificazioni di qualità
- 1. I prodotti biologici**
- 2. DOP (Denominazione Di Origine Protetta)**
- 3. IGP (Indicazione Geografica Protetta)**
- 4. STG (Specialità Tradizionale Garantita)**
- 5. PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)**
- 6. Le certificazioni non ufficiali: Slow Food e Arca del Gusto**
3. Interactive @Book San Marco dei prodotti di qualità e delle ricette certificate
4. Il disciplinare di produzione
5. Una certificazione, una garanzia: l'assenza di glutine
6. Alcune dichiarazioni particolari
7. Analisi organolettica dei prodotti
8. L'analisi sensoriale e la degustazione di un prodotto
- 1. Alcuni esempi di degustazione**

UD 3- Il settore wine: il vino nei piatti e con i piatti

1. Il vino
2. I vini di qualità
3. La degustazione del vino
4. Il vino nelle preparazioni gastronomiche
5. L'abbinamento cibo-vino

6. La conservazione del vino

Modulo 5

Il menu tra tecnica, arte e informatica

UD 1- Il menu: funzioni e tipologie

1. Il menu: strumento indispensabile
 1. **Il menu e l'azienda ristorativa**
 2. **Il menu e il cuoco**
 3. **Il menu e il cliente**
2. Le tipologie di menu nelle forme ristorative
3. I menu a scelta
 1. **Il menu alla carta o alla grande carte**
 2. **Menu o lista delle vivande**
 3. **Menu d'albergo**
4. Il menu fisso
 1. **il menu del giorno**
 2. **il menu a tema**
 3. **il menu degustazione**
 4. **il menu concordato: un menu fisso particolare**
5. Una proposta particolare: il piatto unico o light lunch
6. I menu programmati: ciclici e a rotazione

UD 2- Il menu, la ricetta e le portate

1. Schede tecniche di produzione
2. La ricetta standard e il menu
 1. **L'aspetto gastronomico**
 2. **L'aspetto nutrizionale**
 3. **L'aspetto economico**
3. Un menu per tante esigenze
 1. **Esigenze dietetiche particolari**
4. Le portate di un menu e il loro servizio
5. La scelta delle portate
6. La carta dei vini

7. Il software e l'@Book di ricette

UD 3-Le tecniche di redazione

1. Il menu: strumento comunicativo
2. Menu e tipologie del locale
3. Il linguaggio del menu
4. La copertina del "libro" dei menu
5. Le leggi della visibilità nel menu
6. L'informatica e la grafica del menu

1. Elaborazione grafica

Modulo 6

Tecniche di cottura e presentazione del piatto

UD 1- La cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative

1. La cottura
 - 1. La trasmissione del calore**
2. Le modalità di cottura degli alimenti
3. Le tecniche di cottura
4. Le cotture in un liquido: a calore umido
 - 1. La bollitura, l'affogatura e la sbianchitura**
5. Le cotture a calore secco
 - 1. Cottura arrosto in forno**
 - 2. Cottura arrosto in cocotte o casseruola**
 - 3. Cottura allo spiedo**
 - 4. Cottura alla griglia**
6. Le cotture miste
 - 1. La cottura in umido**
7. Le cotture in un grasso
 - 1. La frittura**
 - 2. La cottura al salto**
8. La cottura al cartoccio e in crosta
9. La cottura gratinata

10. La cottura al microonde
11. Una tecnica particolare: la cottura sottovuoto
12. La temperatura di cottura
13. Le nuove tecniche: le cotture a bassa densità di calore

UD 2- La presentazione dei piatti: guarnire, decorare e raccontare

1. La presentazione dei piatti
2. Le forme per decorare e guarnire
3. Preparare il piatto di portata a seconda dei tipi di cottura
4. Una tecnica ricercata: il cibo verticale
5. La cromoterapia
6. La presentazione di un piatto tramite la descrizione

Apprendimento da altri testi

- **Master lab (Laboratorio servizi enogastronomici) 4a e 5a classe articolazione Sala e Vendita**

Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA

Autore: G.FRANGINI

DATA

02/06/2019

FIRMA DOCENTE

NAPOLITANO ROSA