



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 TEORICO SVOLTO DELLA CLASSE 5B***

***MATERIA: Lab. dei servizi enogastronomici- settore cucina***

***DOCENTE: NAPOLITANO ROSA***

***ANNO SCOLASTICO: 2018/2019***



**ALUNNI**

**DOCENTE**

**NAPOLITANO ROSA**

## **IGIENE E SALUBRITÀ DELLE LAVORAZIONI**

Il sistema haccp e le regole di buona prassi igienica

I rischi nelle lavorazioni

Le regole di una buona prassi igienica

Le regole di una corretta prassi di lavorazione

## **SICUREZZA E SALUBRITÀ DEL LUOGO DI LAVORO**

La sicurezza sul lavoro

I rischi lavorativi nella ristorazione

## **ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE**

Le certificazioni di qualità

I prodotti ecologici e i nuovi alimenti ( alimenti dietetici,integrati,funzionali,alleggeriti, ogm, )

Le gambe alimentari, i gruppi alimentari

## **I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE**

I menu nella ristorazione commerciale

Alimenti,principi nutritivi

Le intolleranze alimentari ( la celiachia, intolleranza al lattosio,)

Le carte accessorie

## **CATERING E BANQUETING**

Tecniche di catering e banqueting

Catering e ristorazione collettiva

I menu nella ristorazione collettiva

Simulazione di un evento di banqueting

DATA 02/06/2019