



Programma svolto a. s. 2023/24

Classe 5AB Indirizzo Enogastronomico

Materia: Cucina

Docente: Bertoglio Clara Maria

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Mod. F "Il sistema di H.A.C.C.P."

F1 Analisi del sistema di autocontrollo

F2 Simulazione del caso operativo del sistema Haccp

Mod. G "Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro"

G1 Analisi del piano di sicurezza in azienda

G2 Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda

Mod. H "Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio"

H1 Il catering, il contratto, le tipologie e la sua organizzazione

H2 Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione

H3 Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico

Mod. I "Il servizio a buffet"

I1 Le caratteristiche del servizio a buffet

I2 Le tipologie di buffet

I3 L'organizzazione del servizio

Mod. L "Le intolleranze alimentari ed i menu specifici"

L1 Le principali intolleranze alimentari

L2 I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari

Mod. M "L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa"

M1 La politica degli acquisti, il magazzino, la gestione, l'approvvigionamento

M2 Le tipologie di produzione e i modelli organizzativi

M3 Il sistema di distribuzione, legume caldo, refrigerato, surgelato.

M4 Le nuove tecniche di cottura

Mod. N "Restaurant e management"

N1 Il food & beverage manager

N2 La doppia piramide alimentare

N3 La sostenibilità ambientale e la cucina del riciclo

Mod. O "Il Lessico di cucina"

O1 Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina

O2 L'utilizzo della terminologia di settore

Cremona, 06 giugno 2024

Il docente

Bertoglio Clara Maria