



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE
"PACIFICI E DE MAGISTRIS"
LICEO CLASSICO – LICEO SCIENTIFICO - LICEO SCIENZE SOCIALI
IPSEOA ALBERGHIERO - ISTITUTO TECNICO ECONOMICO
CORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI ITE (ex SIRIO)/ALBERGHIERO
CF 91007010597 - Codice Ipa UFQY89



PROGRAMMA SVOLTO

Enogastronomia settore cucina

CLASSE V SEZ B

Docente Maria Pina Di Maio

Anno scolastico 2024/25

Libro di testo SMART CHEF

UDA 1 La qualità alimentare

Le certificazioni di qualità

I prodotti biologici

I prodotti a km 0

I prodotti sostenibili

I prodotti tipici

I Marchi di qualità

La tracciabilità alimentare

UDA 2 La ristorazione contemporanea

La ristorazione commerciale

La ristorazione tradizionale

La ristorazione di alta qualità

La neoristorazione

La ristorazione collettiva

La ristorazione aziendale

La ristorazione sanitaria e assistenziale

La ristorazione viaggiante

UDA 3 Il Catering

Il catering diretto o indiretto

Il contratto di Catering

Il catering a domicilio

UDA 4 Il Banqueting

Le tipologie di banchetto

Private banqueting

Il Banqueting Manager

I buoni pasto

I distributori automatici

la scheda evento

UDA 5 Il Menu

Menu e carta delle vivande

La progettazione del menu

L'aspetto nutrizionale del menu

Le altre carte nella ristorazione moderna

La tipologia delle portate

I menu per una corretta nutrizione

le carte accessorie

UDA 6 Le allergie e le intolleranze

Differenza tra allergie e intolleranze

Celiachia e intolleranza al glutine

La lista degli allergeni

UDA 7 La cucina Europea

La cucina araba nordafricana e mediterranea

La cucina Europea

La cucina dell'area mediterranea

La cucina orientale

UDA 8 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

Le politiche di acquisto e di approvvigionamento

I fornitori

La gestione delle scorte

Il prezzo di vendita e il Food Cost

UDA 9 La sicurezza alimentare

L'autocontrollo alimentare

I sette principi dell'HACCP

La documentazione

UDA 10 L'evoluzione delle abitudini alimentari

L'ottocento di Auguste Escoffier

Le abitudini alimentari in Italia la prima metà del 900

La scena contemporanea

Le abitudini alimentari

Gli stili gastronomici

La cucina moderna

La cucina rivisitata

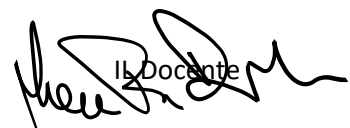
Cucina fusion, molecolare

La cucina mediterranea

La cucina ebraica e musulmana

SEZZE

31/05/25


Il Docente