

Programma di Laboratorio di Servizi enogastronomici settore Cucina

Classe V Sez. A anno scolastico 2025/2026

Prof.ssa Pamela Viola

MODULO 1 Educazione civica “ Noi e il nostro territorio”: La tipicità degli alimenti, i marchi di qualità. Ricette tipiche del terroir.

MODULO 2 La qualità nella ristorazione : Gli alimenti. Gli alimenti dietetici, gli alimenti biologici, gli OGM. La qualità alimentare. Le allergie e le intolleranze. Il sistema HACCP.

MODULO 3 La gestione del ristorante: Gestire l'impresa ristorativa e la sicurezza sul lavoro. La prevenzione degli infortuni in cucina. Il primo soccorso in cucina. Gestire gli acquisti e i costi. Il foodcost.

UDA 4 La gastronomia del Made in Italy : La gastronomia regionale italiana, la gastronomia del nord Italia, del centro Italia e del sud Italia.

Sezze 30/05/2026

Prof.ssa 