

I.S.I.S.S. Pacifici e de Magistris

Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Programmazione disciplinare effettivamente svolte

Classe 5° sez. B a. s. 2025-2026

Contenuti:

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

La ristorazione contemporanea

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione tradizionale
- La ristorazione di alta qualità
- La neo-ristorazione
- La ristorazione collettiva
- La ristorazione aziendale
- La ristorazione sanitaria e assistenziale
- La ristorazione viaggiante

Il Catering

- Il catering diretto o indiretto
- Il contratto di Catering
- Il catering a domicilio

Il Banqueting

- Le tipologie di banchetto
- Private banqueting
- Il Banqueting Manager

- I buoni pasto
- la scheda evento
- Il buffet

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

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
- Il Menu e le carte
 - la stesura del menu
 - I menu per una corretta nutrizione
 - le carte accessorie

Le allergie e le intolleranze

- differenza tra allergie e intolleranze
- celiachia e intolleranza al glutine
- la lista degli allergeni

La cucina Europea

La cucina araba nordafricana e mediterranea

- La cucina Europea
- La cucina francese, spagnola e greca
- la cucina ebraica o kocher
- la cucina orientale e indiana

L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

- Le politiche di acquisto e di approvvigionamento
- I fornitori
- La gestione delle scorte e i metodi di conservazione

Il Marketing e le tipologie di clientela

- Definizione
- Le tecniche di marketing.
- Il prezzo di vendita
- Orientamento del mercato nella ristorazione.
- Il marketing plan.
- La promozione Aziendale.
- Il FOOD- COST

-

La sicurezza alimentare

- L'autocontrollo alimentare
- I sette principi dell'HACCP
- La documentazione
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- I diagrammi di flusso.
- Controllo delle temperature
- La conservazione degli alimenti

La sicurezza sul lavoro

- I DPI
- La normativa di riferimento
- Obblighi del datore di lavoro L'RSPP e L' RSL
- I requisiti per la sicurezza nei locali di ristorazione.

PROGRAMMA LABORATORIO PRATICO

- 1) Menu campano: frittelline, crochè di patate, pizzette da aperitivo, scialatielli ai frutti di mare, filetto di spigola all'acqua pazza (pulizia e sfiletto del Branzino), babà con crema diplomatica e frutta.
- 2) Menù sardo, Culurgiones, Fregola ai frutti di mare, tonno alla Carlofortina, pane carasau, seadas.
- 3) Lasagna bolognese, gnocco fritto, friggione, coniglio alla marchigiana, millefoglie di patate.
- 4) Lezione pratica laboratoriale, 1° e 2° ora modulo lezione sulla sicurezza in laboratorio, cartellonistica, buone pratiche comportamentali, utilizzo delle attrezzature e dei DPI. 3°, 4° e 5° educazione civica ora realizzazione di piatti tipici con prodotti del territorio, olio itrano Falia con broccoletti sezzesi. Piatti del recupero e olio itrano (Garganelli all'ortolana, Polpette al cavolo nero, Scarola stufata, ciambellone con la zucca.
- 5) Educazione civica 2 ore " eccellenze del territorio, elaborazione di una torta millefoglie con visciole sezzesi sciroppate".
- 6) Tagliatelle all'uovo con zucchine, porri, speck - pizza margherita e ai peperoni - scaloppine salvia e vino bianco, broccolo romanesco saltato all'aglio con olio itrano.
- 7) Fettuccine alla papalina, spezzato di agnello alla romana, cicoria saltata all'aglio, grissini, torta ricotta e visciole.
- 8) Tortelli alla carbonara, saltimbocca alla romana, pancetta croccante, patate lionesi, mousse al cioccolato in coppa con pere caramellate e cialde croccanti.
- 9) Risotto radicchio e taleggio, filetto di maiale in crosta con duxelle di funghi, tortino di zucchine, Frappe.
- 10) Preparazione buffet ospiti (Gnocco fritto con spuma di mortadella e pistacchi, squacquerone, prosciutto crudo--- trionchetto di crespelle ai funghi-- gnocchi di semolino con vellutata di zucca e fonduta al pecorino-- agnello con carciofi Setini---- rollè di tacchino ai pinoli--- crostatine di visciole Setine----Tortina mimosa allo Strega.

Moduli di ed. Civica

Contenuti:

- Valorizzazione dei prodotti tipici
- Identificazione dei prodotti del territorio a marchio di tutela.
- elaborazione di alcune ricette tipiche del territorio setino.
- realizzazione finale di un Power-point sul territorio e i suoi prodotti tipici.

Docente:

prof. Oreste D'agostino

