



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quarto Anno

Titolo: Il sistema HACCP.

Codice: *A1-2-3-4 T-Pro-Eno*

Ore previste: 20

### Conoscenze

*Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.*

### Abilità

*Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta.*

## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quarto Anno

Titolo: Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro

Codice: *B1-B2-B3 T-Pro-Eno*

Ore previste: 6

### Conoscenze

*Norme di prevenzione e sicurezza in azienda; normativa di riferimento..*

### Abilità

*Applicare le norme e saper conoscere i principali pericoli derivanti dal lavoro..*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quarto Anno

Titolo: Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società..

Codice: *C1-C2-C3 T-Pro-Eno*

Ore previste: 9

### Conoscenze

*Valore culturale del cibo, rapporto tra enogastronomia e società; caratteristiche della cucina regionale e nazionale; i prodotti enogastronomici.*

### Abilità

*Individuare le componenti culturali della gastronomia; classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità; individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale e il contributo degli alimenti delle cucine territoriali.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica..*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*

## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quarto Anno

Titolo: Gli alimenti, i prodotti dell'enogastronomia ed i marchi di qualità.

Codice: *D1-D2-T-Pro-Eno*

Ore previste: 4

### Conoscenze

*I principali marchi di qualità nazionali ed europei.*

### Abilità

*Classificare gli alimenti in base alla relativa certificazione di qualità.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quarto Anno

Titolo: *La qualità alimentare.*

Codice: *E1-E2-E3-E4 T-Pro-Eno*

Ore previste: 15

### Conoscenze

*Conoscere le principali classi ristorative della ristorazione commerciale e industriale Conoscere le regole di costruzione del menu e della carta in relazione alla clientela.*

### Abilità

*Essere in grado di individuare le principali classi ristorative e applicare le regole di costruzione dei menu specifici in base alla clientela.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*

*Data ultima revisione: Gennaio 2023*

## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quinto Anno

Titolo: Il sistema HACCP.

Codice: *F1-F2 T-Pro-Eno*

Ore previste: 6

### Conoscenze

*Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.*

### Abilità

*Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta.*



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quinto Anno

Titolo: Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro

Codice: *G1-G2 T-Pro-Eno*

Ore previste: 4

### Conoscenze

*Norme di prevenzione e sicurezza in azienda; normativa di riferimento..*

### Abilità

*Potenziale l'applicazione delle norme e saper conoscere i principali pericoli derivanti dal lavoro.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*

## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quinto Anno

Titolo: Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio.

Codice: *H1-H2-H3 T-Pro-Eno*

Ore previste: 10

### Conoscenze

*Le forme di ristorazione in catering e banqueting; delivery; i servizi.*

### Abilità

*Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood; Organizzare degustazione di prodotti in funzione alle tipologie di ristorazione, tipicità, stagionalità e target clientela..*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quinto Anno

Titolo: Il servizio a buffet

Codice: I1-I2-I3 T-Pro-Eno

Ore previste: 10

### Conoscenze

*Conoscere le caratteristiche e le tipologie di buffet.*

### Abilità

*Simulare le forme di buffet in base al tipo di evento e clientela.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*

## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quinto Anno

Titolo: *Le intolleranze alimentari e i menu specifici*

Codice: L1-L2 T-Pro-Eno

Ore previste: 6

### Conoscenze

*Conoscere le principali fonti alimentari di allergia e intolleranza e le buone pratiche di lavorazione per evitarle.*

### Abilità

*Applicare le regole di lavorazione dei prodotti per evitare contaminazioni e possibili rischi per la clientela..*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quinto Anno

Titolo: *L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa*

Codice: M1-M2-M3-M4 T-Pro-Eno

Ore previste: 12

### Conoscenze

*Programmazione e organizzazione della produzione in relazione alle tecniche di cottura e presentazione del piatto.*

### Abilità

*Riconoscere, spiegare e raccontare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica in relazione alla tipicità, stagionalità e tipologia di clientela.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*

## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quinto Anno

Titolo: *Restaurant e management.*

Codice: N1-N2-N3 T-Pro-Eno

Ore previste: 10

### Conoscenze

*Conoscere la funzione del food and beverage Manager. Le tematiche della sostenibilità ambientale.*

### Abilità

*Applicare le tecniche operative necessarie al buon andamento aziendale in riferimento alla sostenibilità ambientale.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta.*



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA – Quinto Anno

Titolo: *Il lessico in cucina.*

Codice: *01-02 T-Pro-Eno*

Ore previste: 4

### Conoscenze

*Conoscere le principali terminologie in cucina.*

### Abilità

*Applicare il lessico corretto nelle varie situazioni di lavoro.*

### Sviluppo metodologico

*Lezione teorica.*

### Riferimenti per la verifica

*Prova scritta e/o orale.*

*Data ultima revisione: Gennaio 2023*