ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	3^A
MATERIA	Laboratorio di cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

ARGOMENTI SVOLTI

Mod. A Ambiente di lavoro e sicurezza

1. Progettazione delle aree di cucina
2. I locali deposito delle materie prime
3. Gli impianti di cucina
4. Lavorare in sicurezza

Mod B Conservazione ed igiene degli alimenti

1. Conservazione Degli Alimenti
2. Congelazione e surgelazione
3. Altri metodi di conservazione
4. Igiene degli alimenti

Mod. C Le principali culture del mondo

1. La cultura francese
2. La cultura germanica
3. La cultura balcanica
4. La cultura del nord Africa
5. La cultura iberica
6. La cultura anglosassone
7. La cultura ebraica
8. La cultura dell'estremo Oriente
9. La cultura indiana

Mod. D La cucina regionale italiana

1. Mille facce della stessa cultura
2. La cucina del Nord
3. La cucina del Centro
4. La cucina del Sud
5. La cucina delle isole

Mod E Evoluzione delle abitudini alimentari

1. Affermazione dei nuovi stili
2. Dal classico al contemporaneo
3. Tendenze e nuove prospettive

Mod. F I prodotti alimentari

1. Tracciabilità di filiera
2. 5 gamme alimentari
3. Etichette alimentari
4. Frodi alimentari
5. I prodotti a marchio
6. Ogm
7. Prodotti bio
8. Alimenti dietetici
9. Alimenti funzionali

Mod. G La ristorazione oggi

1. Ristorazione commerciale
2. Neoristorazione
3. Ristorazione rapida
4. Ristorazione collettiva
5. Ristorazione sociale
6. Ristorazione viaggiante
7. Offerta ristorativa equilibrata

Mod. H Aromi e condimenti

1. **Principali erbe**
2. **Principali spezie**

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI
Sostenibilità ambientale, rispetto della normativa e valorizzazione dei prodotti del territorio

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI
Creazione di un elaborato digitale in power point sulla creazione di un piatto e relativa scheda di gestione

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
Attività finalizzate al contesto lavorativo, pcto e orientamento sull'andamento del mercato del lavoro nel settore

ristorativo

Menaggio, 21/05/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

_____ _____

_____