

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2020-2021
CLASSE	4R
MATERIA	LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE	LO CURCIO SALVATORE

ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Ripasso dei seguenti argomenti:

- *La brigata di cucina;*
- *La divisa;*
- *Le aree della cucina;*
- *La grande attrezzatura;*
- *La piccola attrezzatura;*
- *Igiene personale e igiene dei locali.*

Programma svolto 2020-2021

1. Le nuove tendenze culinarie

- *Le nuove cucine;*
- *La cucina multietnica;*
- *La cucina creativa;*
- *La cucina rivisitata;*
- *La cucina fusion;*
- *La cucina sperimentale;*
- *La cucina biologica.*

2. I format delle aziende ristorative

- *La ristorazione commerciale;*
- *La ristorazione tradizionale;*
- *La neo-ristorazione;*
- *La ristorazione collettiva.*

3. Le società di catering e banqueting

- *Il catering;*
- *La cucina satellite;*
- *La ristorazione scolastica, comunitaria e aziendale;*
- *La ristorazione sui mezzi di trasporto;*

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

- *Il catering a domicilio;*
- *Le aziende di banqueting.*

4. Gli aspetti gestionali del reparto produzione

- *I compiti del responsabile degli approvvigionamenti;*
- *Le diverse tipologie di fornitori;*
- *La gestione dello stoccaggio;*
- *La modulistica.*

5. Il food cost

- *Costi e ricavi di un'azienda ristorativa;*
- *I costi del reparto di cucina;*
- *Calcolare il food cost di un piatto.*

6. I prodotti certificati

- *La scelta dei prodotti;*
- *DOP;*
- *IGP,*
- *STG,*
- *PAT;*
- *I prodotti biologici.*

7. I cereali

- *Caratteristiche principali dei cereali;*
- *Il frumento;*
- *La farina e la semola;*
- *La pasta;*
- *Il pane e i suoi sostitutivi;*
- *Il mais;*
- *Il riso;*
- *Orzo, avena, miglio, segale.*

8. Gli ortaggi, la frutta e le erbe aromatiche

- *Gli ortaggi;*
- *I legumi;*
- *I funghi;*
- *La frutta;*
- *Le erbe aromatiche;*
- *Le spezie.*

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 27 aprile 2021	

9. Latte, panna, formaggi e uova

- *Il latte;*
- *Lo yogurt;*
- *La panna;*
- *Il burro;*
- *Il formaggio;*
- *Le uova.*

10. La carne

- *Le caratteristiche della carne;*
- *Gli animali da macello;*
- *I bovini;*
- *Le carni suine;*
- *Le carni ovine;*
- *La selvaggina.*

11. I prodotti ittici

- *La classificazione;*
- *La freschezza dei pesci;*
- *La conservazione;*
- *L'habitat;*
- *I crostacei;*
- *I molluschi;*
- *Gli echinodermi.*

12. Il made in Italy

- *Ricette regionali italiane.*

Agli studenti sono stati forniti materiali multimediali, mappe concettuali, dispense e riassunti per studiare la materia.

EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

- Le frodi alimentari e gli allevamenti intensivi.
- Gli sprechi alimentari nel settore ristorativo.

Menaggio, 04/06/2021

IL DOCENTE

SALVATORE LO CURCIO