



Programma svolto a. s. 2024-25

Classe: 5Ae

Materia: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Fusco Cristian

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Il sistema di H.A.C.C.P.

Analisi del sistema di autocontrollo

Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P

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

Analisi del piano di sicurezza in azienda

Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda

Dall'alimento al piatto

La Qualità degli alimenti

Le Certificazioni di qualità

La qualità attraverso l'etichetta e la sostenibilità ambientale

Le intolleranze e le allergie alimentari ed i menù specifici

Le principali intolleranze ed allergie alimentari

I menu specifici per le persone che presentano intolleranze ed allergie alimentari

Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio

Le strutture ricettive e di ristorazione, la ristorazione commerciale e collettiva

Il catering e la sua organizzazione

Il banqueting e la sua organizzazione

Le tipologie di menu e di buffet

Il food & beverage manager

Il ruolo, la carriera, la responsabilità

La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, gestendo in modo corretto il personale

Il lessico in cucina

Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina

L'utilizzo della tecnologia di settore

Le preparazioni di laboratorio

Le tecniche operative, l'impiattamento ed il servizio

La preparazione di piatti nazionali ed internazionali

La preparazione di menu con temi specifici

Le preparazioni di menu a tema e la cucina di riciclo

La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione e l'affumicamento.



*Menù tipici della cucina italiana, europea (Ungheria, Germania, Spagna, Francia, Gran Bretagna),
extraeuropea (cucina cinese, Sud America) menù a tema*

Uda multidisciplinare : Il futuro della ristorazione : il delivery

Uda Ed. Civica : Gli organismi comunitari ed internazionali: Fao, slow food, mercato equosolidale

Cremona, 5 Giugno 2025

Il Docente Fusco Cristian

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe