



## **Programma svolto a. s. 2024-25**

Classe: 5be

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*