



Programma svolto

a. s. 2025/26

Classe : 5Ab

Indirizzo: sala e vendita

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

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 Haccp

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

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

Il catering, il contratto, le tipologie e la sua organizzazione

Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione

Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico

Il servizio a buffet

Le caratteristiche del servizio a buffet

Le tipologie di buffet

L'organizzazione del servizio

Le intolleranze alimentari ed i menu specifici

Le principali intolleranze alimentari

I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari

L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa

La politica degli acquisti, il magazzino, la gestione, l'approvvigionamento

Le tipologie di produzione e i modelli organizzativi

Il sistema di distribuzione, legame caldo, refrigerato, surgelato.

Le nuove tecniche di cottura

Restaurant e management

Il food & beverage manager

La doppia piramide alimentare

La sostenibilità ambientale e la cucina del riciclo

Il Lessico di cucina

Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina

L'utilizzo della terminologia di settore

Cremona, 04 Giugno 2026

Il docente Ruscelli Massimiliano



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

