



Istituto Istruzione Superiore
Enzo Ferrari
Battipaglia



Centro
Territoriale
per l'Inclusione
I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica, Industria ed Artigianato per il Made in Italy, Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q - Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMA SVOLTO 5° A SERALE - ANNO SCOLASTICO 2024/2025 **MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA** **PROF. BRUNO FIORENTINO**

1) Il latte

- *potere nutrizionale
- *la tracciabilità
- *proprietà chimiche
- *derivati del latte

2) Le uova

- *modi di cottura
- * valori nutrizionali

3) Igiene e sicurezza

- *sicurezza alimentare
- *contaminazioni
- *il sistema HACCP

4) Qualità e certificazioni

- *i marchi europei DOP- IGP- STG
- *slow food
- *prodotti biologici
- *OGM

5) Food and beverage manager

- *funzioni
- *competenze
- *formazione

6) Marketing

- *significato
- *in cosa consiste
- *origini

7) La creazione di un piatto

- *le materie prime
- *rispetto della salute del cliente
- *fantasia e bellezza estetica
- *utilizzo prodotti di stagione

8) Il calcolo del food-cost

- *cosa significa
- *impiego
- *i 3 principali costi
- *somma dei costi

9) Comanda digitale

- *eliminazione comanda cartacea
- *vantaggi

10) Gli acquisti in un'azienda ristorativa

- *l'addetto agli acquisti
- *le regole di base
- *scheda merceologica

11) Il banqueting

- *significato
- *servizio
- *organizzazione
- *figure professionali

12) Il buffet

- *caratteristiche
- *servizio
- *disposizione del cibo
- *servizio ad isole "free flow" (flusso libero)

13) La cucina

- *progettazione
- *localizzazione
- *ampiezza dei locali
- *suddivisione degli spazi

14) Organizzazione del lavoro in cucina

- *tipo di clientela
- *tipo di menù
- *tipi di alimenti
- *tipologia di personale

15) I metodi di cottura

- *vantaggi e svantaggi
- *tipi di cottura

16) Progettazione del menù

- *in base alla tipologia di locale
- *in base al target di clientela
- *in base ubicazione geografica del ristorante

17) Tecniche di conservazione

- *refrigerazione positivo e negativo
- *sottovuoto
- *sott'olio, sott'aceto e sotto sale

Salerno il, 04/06/2025

Gli alunni:

Diana Comandante

Veronica Alves Bispo

Roberto...

Il docente
Prof. Bruno Fiorentino

