PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	IPS ENOGASTRONOMIA
CLASSE	IV
SEZIONE	B ENOGASTRONOMIA
DISCIPLINA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – settore cucina
DOCENTE	Foscarini Pierluigi

1. PROGRAMMAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA

- La gastronomia come rapporto;
- Le motivazioni delle scelte enogastronomiche;
- Il consumo dei pasti fuori casa;
- Le guide gastronomiche;
- La classificazione degli esercizi ristorativi;
- Il catering industriale;
- La ristorazione sociale e sui mezzi di trasporto;
- La ristorazione commerciale;
- La ristorazione tradizionale;
- La ristorazione veloce o neoristorazione;
- Le prospettive del mercato enogastronomico;
- Il futuro della ristorazione.
- I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina;
- Le tecniche di legame differito;
- Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook & chill;
- La cucina sottovuoto: conservazione e cottura.
- La cucina d'assemblaggio;
- Criteri di scelta delle attrezzature di cucina.

2. APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLE MERCI

- Gli elementi del servizio di approvvigionamento;
- La politica degli acquisti: la scelta dei fornitori e i canali di approvvigionamento;
- Le funzioni dell'economo;
- Criteri di qualità degli alimenti; le cinque gamme di prodotti alimentari.
- I prodotti ittici.

3. LA GASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA

- Le principali produzioni agroalimentari e realizzazione pratica di alcuni piatti tipici delle diverse regioni italiane.

4. PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E TUTELA DELLA QUALITA'

- Le diverse tecniche di cucina, il connubio tra tradizione e innovazione;
- Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- Realizzazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti con relativa guarnizione e dessert tipici della Carnia e del Friuli Venezia Giulia.

Tolmezzo, 09 giugno 2018

Gli studenti

Il docente

Pierluigi Foscarini

2.