



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. : rcrh080001@istruzione.it – P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE I

DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

| UNITÀ DIDATTICA | CONTENUTI |
|---|--|
| A. PROFESSIONI DELL'ENOGASTRONOMIA | <ul style="list-style-type: none">- Figure professionali, brigata, deontologia- Norme di comportamento nelle relazioni sociali- Composizione della divisa di cucina- Principali soggetti enogastronomici del sistema economico del proprio territorio- Ambiente cucina: criteri generali di progettazione di una cucina- Aree di lavoro e le attività che vi si compiono- Attrezzature di laboratorio- Utensili e attrezzature in uso nei reparti |
| B. IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO | <ul style="list-style-type: none">- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro, pulizia dell'ambiente di lavoro- GMP relative a preparazione, cottura e conservazione- Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro. Dispositivi di sicurezza |
| C. TECNICHE DI BASE | <ul style="list-style-type: none">- Tecniche di base di cucina. Principali tagli degli alimenti Tecniche di cottura degli alimenti- Ortaggi e legumi: classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche- Preparazione preliminari degli ortaggi. Tecniche di cottura degli ortaggi. Tecniche di base di cucina- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente |
| D. SALSE E PRIMI PIATTI | <ul style="list-style-type: none">- Classificazione dei primi piatti e caratteristiche dei gruppi- Tecniche di produzione di: brodo, creme, vellutate, minestre e zuppe- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente- Introduzione alle salse e ai primi piatti |

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)