



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 II

DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. RIPASSO APPROFONDIMENTO ARGOMENTI DI BASE	E DI <ul style="list-style-type: none">- Figure professionali, ambiente di cucina, igiene e sicurezza sul lavoro- Tecniche di base e i primi piatti
B. CARNI, UOVA E SECONDI PIATTI CON CONTORNI	<ul style="list-style-type: none">- Principali caratteristiche merceologiche e gastronomiche delle carni- Cenni sui tagli delle carni da macello- Tecniche di preparazione delle carni- Tecniche di cottura degli ortaggi- Tecniche di cottura, produzione e servizio delle carni- Caratteristiche merceologiche e gastronomiche delle uova- Tecniche di cottura delle uova- Elementi di enogastronomia regionale e nazionale- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente- Disposizione delle vivande nei piatti
C. ELEMENTI DI PASTICCERIA	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche merceologiche e gastronomiche di latte, cacao e lieviti- Tecniche di base di pasticceria- Impasti dolci e salati, creme e salse di base- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente- Dessert e loro presentazione
D. ELEMENTI DI CUCINA REGIONALE E COMPOSIZIONE DEL MENU	<ul style="list-style-type: none">- Pasti della giornata- Principali menu- Successione delle portate nel menu- Definizione di piatto e di ricetta- Principali fenomeni storici gastronomici: cenni di storia della gastronomia- Cucina regionale- Prodotti tipici e localizzazione delle aree di produzione- Cenni sulle caratteristiche generali della cucina regionale italiana- Elementi di gastronomia regionale e nazionale- Menu semplici (prevalentemente di cucina regionale)- Tecniche di preparazione, cottura e servizio di prodotti gastronomici- Elementi di enogastronomia regionale e nazionale- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente- Disposizione delle vivande nei piatti



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

Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)

.....