



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 IV

DISCIPLINA : PASTICCERIA

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. PROCESSI TRASFORMAZIONE E BASI DI	<ul style="list-style-type: none">- Creme schiume ed emulsioni- Torte moderne semifreddi e gelati- Impasti di base friabili e montate- Lievitazione e impasti lievitanti
B. PROCESSI TRASFORMAZIONE DI	<ul style="list-style-type: none">- Inserimenti e complementi- Decorazioni e finitura- Programmazione e organizzazione della produzione- Criteri di qualità degli alimenti- Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici- Significato di "prodotto biologico"- Tecniche di base di pasticceria.- Congelati e surgelati nella ristorazione
C. PRODOTTI SALATI	<ul style="list-style-type: none">- Salse e creme di base salate- Produzioni per buffet- Tecniche di pasticceria e di panetteria- Caratteristiche principali della cucina delle singole regioni- Cibo come alimento e prodotto culturale- Tipologie di buffet- Alcuni piatti dei buffet.- Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)

.....