



# 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](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

## PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE III

### DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

#### PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
<b>A. RIPASSO APPROFONDIMENTO ARGOMENTI DI BASE</b>	<b>E DI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Criteri guida della progettazione di una cucina - impianti di cucina attrezzature innovative</li><li>- Tipi e composizione del menu: struttura dei vari tipi di menu -tipologie di buffet - ordine di portata nel menu - criteri per l'elaborazione dei menu</li></ul>
<b>B. PORTATE DEL MENU</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Antipasti caldi e freddi e uova: classificazione degli antipasti e loro funzione - cotture di base - elementi di enogastronomia regionale, nazionale e internazionale - presentazione e valorizzazione dei piatti</li><li>- Secondi di carne e contorni: regole del servizio dei secondi- tagli delle carni e gli animali da macello -metodi di cottura delle carni</li><li>- Secondi con pesci, crostacei e molluschi e contorni: classificazione di pesci, crostacei, molluschi - tecniche di cottura dei prodotti ittici -elementi di enogastronomia nazionale, internazionale e regionale- presentazione dei piatti</li><li>- Primi piatti : classificazione delle minestre brodose, delle minestre asciutte e dei primi gratinati - tecniche di cottura - elementi di enogastronomia nazionale, internazionale e regionale -valorizzazione delle tradizioni locali con piatti a base di riso e farinacei - cottura e presentazione dei primi- valorizzazione ed inserimento nelle minestre dei vegetali con particolare riferimento ai legumi</li><li>- Pasticceria: tecniche di base di pasticceria - dolci al cucchiaino - lavorazione del cioccolato - produzione dei gelati - dolci tradizionali - presentazione e valorizzazione dei piatti</li></ul>
<b>C. CUCINA DELLA TRADIZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Presentazione dei piatti tradizionali</li><li>- Elementi che caratterizzano la cucina italiana</li><li>- Caratteristiche della cucina regionale</li><li>- Cibo come alimento e prodotto culturale</li><li>- Rapporto tra gastronomia e società</li></ul>
<b>D. LA SICUREZZA E L'IGIENE IN CUCINA. IL SISTEMA HACCP</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principi di una corretta sanificazione</li><li>- Vantaggi e finalità del sistema HACCP</li></ul>

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a



## 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](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

-----  
Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)