



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. : rchr080001@istruzione.it – P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it

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

DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. CARNI DA MACELLO	<ul style="list-style-type: none">- Metodi di cottura applicati alle carni- Inserimento delle carni nel menu con il relativo costo piatto
B. SICUREZZA SUL LAVORO E SISTEMA HACCP	<ul style="list-style-type: none">- Sicurezza sul lavoro: Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza - D.lgs 81/2008 ex 626 - Struttura del sistema di sicurezza e le figure professionali coinvolte- Sicurezza igienica e sistema di sicurezza: Corretti processi di sanificazione della cucina - Sette principi di sicurezza - Manuale di autocontrollo
C. MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA	<ul style="list-style-type: none">- Grandi gastronomi del passato e del presente: Principali personaggi della gastronomia - Principali libri storici di gastronomia- Gastronomia e società: Valore culturale del cibo - Sistema valutativo delle principali guide gastronomiche- Mercato enogastronomico: Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi
D. CUCINA PROFESSIONALE EVOLUTA	<ul style="list-style-type: none">- Cucina innovativa: Cucina tra tradizione ed innovazione - vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti - principi della cucina scientifica e tecnologica- Studio del piatto e arte della presentazione: Denominazione del piatto e gli stili della ricetta - Nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto - Abbinamento di sapori e ingredienti- Banqueting, catering e servizi esterni: Caratteristiche del Banqueting e del Catering - Gestione operativa - Comunicazione efficace con il cliente
E. ENOGASTRONOMIA MANAGERIALE	<ul style="list-style-type: none">- Menu e politica dei prezzi: Funzioni dei tipi di menu - Predisposizione della carta - Costi di produzione e prezzo di vendita- Organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina: Tecniche di legame differito - Modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina - Criteri di scelta dell'attrezzatura

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)