



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 : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. MENU	<ul style="list-style-type: none">- Struttura dei menu e ordine di uscita cronologica delle portate- Differenza tra portate e piatto- Criteri per l'elaborazione, compilazione, dei menu
B. BUFFET	<ul style="list-style-type: none">- Vari tipi di buffet- Realizzazione di alcuni piatti da buffet- Abbinamento dei piatti per i vari buffet
C. PRODOTTI ALIMENTARI E APPROVVIGIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none">- Classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione- Criteri di qualità degli alimenti- Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici- Significato di "prodotto biologico"- Approvvigionamento e gestione delle merci
D. GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE	<ul style="list-style-type: none">- Elementi caratteristici della cucina italiana- Caratteristiche della cucina regionale- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
E. STUDIO DEL PIATTO E ARTE DELLA PRESENTAZIONE*	<ul style="list-style-type: none">- Denominazione del piatto e gli stili della ricetta le nuove tendenze della gastronomia- Abbinamento dei sapori e degli ingredienti- Principi che regolano la presentazione di un piatto
F. TECNICHE E LE PREPARAZIONE DI BASE*	<ul style="list-style-type: none">- Analisi sensoriale degli alimenti- Tecniche di base della cucina- Taglio degli alimenti- Impasti e salse di base- Principali guarnizioni.- Più diffusi primi piatti e secondi piatti con guarnizione

*SI SVOLGERANNO NEL LABORATORIO DI CUCINA

_____, _____
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
P.E.O. : rchr080001@istruzione.it – P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)