



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 : PASTICCERIA

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. PROCESSI TRASFORMAZIONE E BASI DI	<ul style="list-style-type: none">- Principali fenomeni che si verificano nella cottura degli alimenti- Concepire il piatto secondo l'estetica e il gusto della cucina creativa
B. PROCESSI TRASFORMAZIONE DI	<ul style="list-style-type: none">- Principi che regolano la presentazione di un dessert- Tecniche di cottura tradizionali e innovative
C. PRODOTTI DOLCI	<ul style="list-style-type: none">- Componenti culturali della pasticceria- Preparazioni di bavaresi e di mousse

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)