

Istituto Paritario Sandro Pertini

INDIRIZZO: IPSEOA

ENOGASTRONOMIA **CLASSE 3° SEZ. A**

Il rapporto di lavoro

- L'inserimento nel mondo del lavoro.
- Il curriculum.
- Obiettivo: Qualità e professionalità.
- La Ristorazione Definizione e tipologie di Ristorazione
- Tipologie di servizio e forme di ristorazioni
- La Ristorazione commerciale, la ristorazione collettiva, la ristorazione "viaggiante: Utenza e servizi.
- L'evoluzione dell'offerta ristorativa.
- Le nuove tendenze ristorative: Target di riferimento.
- La Ristorazione a tema o monotematica: Utenza e servizi
- La ristorazione "veloce": Utenza e servizi.
- La ristorazione congressuale.

Costruzione del menu

- Breve storia

- Diversi significati del termine menu
- Binomio menu - utenza
- Mercato e utenza- Progetto del menu
- Linguaggio appropriato per ogni singola tipologia ristorativa
- Componenti menu
- Indicazioni per tutti i tipi di menu

L'alimentazione per la salute

- La prevenzione attraverso l'alimentazione
- Indicazione dietetiche pratiche

L'alimentazione sicura

- Conservazione dei prodotti alimentari
- Conservazione con metodi chimici\fisici e biologici
- Nuovi strumenti per la sicurezza alimentare

Risorse umane

- Servizio e le imprese di servizi
- Gestione risorse umane