

# Istituto Paritario Sandro Pertini

**INDIRIZZO: IPSEOA**

Classe 4° sez. A

**ENOGASTRONOMIA**

## PROGRAMMA

Le carni: composizione e qualità;

La classificazione in base al colore;

Le carni: preparazioni e cotture di base;

La filiera produttiva: macellazione, frollatura e conservazione delle carni;

Le carni: caratteristiche e tagli;

I tagli delle carni: i suini;

gli ovini e i caprini;

i gallinacci;

La lavorazione delle carni: preliminari e sicurezza;

Affettare la carne;

Le carni: preparazioni e cotture di base;

- Tagliare il petto di pollo;

Preparazioni preliminari per i gallinacci: fiammeggiare, tagliare gli arti, eviscerare,

imbrigliare per cotture a pezzatura intera,

Legare un taglio di carne per cotture a pezzatura intera.

1 MARKETING - Tecniche di marketing, marketing ristorativo;

Piano di marketing e analisi di mercato;

Le tipologie di clientela;

I social food;

ALLERGIE E INTOLLERANZE – Definizione di allergie e intolleranze alimentari;

Allergie ad alimenti di origine animale e ad origine vegetale;

IL MENU – Dalle origini ad oggi;

Caratteristiche del menu;

Le diverse tipologie del menu;

Stesura del menu;

Aspetti fondamentali del menu;

L'ordine delle portate;

Aspetto grafico;

Le regole di scrittura del menu;

La carta dei vini;

I diversi stili di servizio e il ruolo del cuoco;

I menu per le diete specifiche;

I PESCI – Pesci d'acqua dolce e pesci di mare;

Classificazione e caratteristiche;

Preparazioni e cotture di base;

Il mercato e le scelte d'acquisto;

Etichettatura e tracciabilità;

L'indice di freschezza;

La stagionalità e l'itticoltura;

Preparazioni e cotture di base dei prodotti ittici;

Molluschi e bivalvi;

I cefalopodi;

I crostacei;

Abbinamenti dei sapori; cibo/vino; cibo/birra

abbinamenti impossibili;