

ISTITUTO SANDRO PERTINI
MONTORO INFERIORE

PROGRAMMA

DI

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELLA RICETTIVITÀ ALBERGHIERA
SETTORE:CUCINA

CLASSE : 5ªA IPSEOA

TESTO: Nuovo Chef con 4S Master Lab

Contenuti

Modulo 1 - Igiene e salubrità delle lavorazioni.

Obiettivi: Al termine del modulo l'allievo dovrà avere piena conoscenza della corretta prassi igienica e saper simulare il piano di autocontrollo.

U.D. 1 Il sistema HACCP

U.D.2 Il piano di autocontrollo

Modulo 2 - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro.

Obiettivi: Al termine del modulo l'allievo dovrà avere piena conoscenza dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori ed applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

U.D. 1 La sicurezza sul lavoro

U.D. 2 I rischi lavorativi nella ristorazione

Modulo 3 - Alimenti e qualità alimentare

Obiettivi: Al termine del modulo l'allievo dovrà avere piena conoscenza dei marchi di qualità e delle varie gamme di prodotti, nonché dei vari sistemi di tutela e certificazione.

U.D 1 Le certificazioni di qualità

U.D 2 I prodotti ecologici e i nuovi alimenti

Modulo 4 - Approvvigionamento.

Obiettivi: Al termine del modulo l'allievo dovrà saper effettuare gli acquisti utilizzando le tecniche di approvvigionamento per calcolare i costi di produzione ed il prezzo finale.

U.D. 1 La gestione dell'economato

U.D .2 La determinazione dei costi e dei prezzi

Modulo 5 - I menù e la corretta nutrizione.

Obiettivi: Al termine del modulo l'allievo dovrà essere in grado di stilare un menù adattandolo alle esigenze varie della clientela, incluse le allergie e le intolleranze alimentari.

U.D 1 I menù nella ristorazione commerciale;

U.D 2 Gli aspetti nutrizionali dei menù;

Modulo 6 - Catering e banqueting.

Obiettivi: Al termine del modulo l'allievo dovrà essere in grado di creare un menù per le varie tipologie di eventi, organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi e simulare eventi di catering e banqueting.

U.D. 1 Tecniche di catering e banqueting

U.D.2 Il menù della ristorazione collettiva

U.D. 3 La simulazione di un evento di banqueting