**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “R. DEL ROSSO G. DA VERRAZZANO”**

**Scuola****: IPC ORBETELLO**

**INDIRIZZO :** **enogastronomia**

**DISCIPLINA:** **Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina**

**DOCENTE:** **Jennifer Siedlaczek**

**CLASSE: 5^B eno**

**ANNO SCOLASTICO : 2019/2020**

 **PROGRAMMA SVOLTO**

Modulo I - PERIODO OTTOBRE- NOVEMBRE 16 ORE

**INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI**

1. L'intolleranza al glutine
2. L'intolleranza al lattosio
3. L'intolleranza al nichel, alle uova e al lievito
4. Gli stili alimentari vegetariani
5. La dieta mediterranea e macrobiotica
6. Lo stile alimentare musulmano
7. Lo stile alimentare ebraico
8. L'alimentazione in gravidanza e il diabete

Modulo II PERIODO GENNAIO- FEBBRAIO 10 ORE

**IL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING**

1. Banqueting e catering
2. Il catering industriale
3. Lo chef a domicilio
4. La pianificazione del servizio di banqueting
5. Nuove figure professionali del banqueting

Modulo III PERIODO MARZO 2 ORE

**I PRODOTTI ALIMENTARI**

1. La rintracciabilità di filiera
2. Le gamme alimentari
3. Le etichette alimentari
4. Le frodi alimentari
5. I prodotti DOP e IGP, PAT E STG-AS
6. Gli alimenti OGM
7. I prodotti biologici
8. Il territorio e i suoi sapori
9. Il marketing territoriale

Didattica a distanza:

Modulo IV PERIODO MARZO – APRILE 7 ORE

**REALIZZARE UN MENU'**

1. Tipologie di menù
2. Regole per la stesura di un menù
3. Menu e stagionalità dei prodotti
4. Realizzare un menù per ristorante e per hotel
5. Realizzare un menù della ristorazione collettiva
6. Realizzare un menù per banchetti

Modulo V PERIODO APRILE 2 ORE

**I SOFWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO**

1. Il software informatizzato
2. La gestione delle merci e delle attrezzature

MODULO VI PERIODO MAGGIO 3 ORE

**LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE**

1. La sicurezza sul luogo di lavoro
2. I rischi per la salute nel settore ristorativo
3. Gli obblighi del datore di lavoro

Modulo VII PERIODO MAGGIO 3 ORE

**IL SISTEMA HACCP**

1. Igiene professionale in cucina
2. La sicurezza degli alimenti
3. L'applicazione dell'HACCP
4. La stesura del piano di autocontrollo

**ATTIVITA’ PRATICA SVOLTA:**

**Piatti della cucina nazionale ed internazionale**

**Decorazioni di pasticceria**

**Partecipazione a vari eventi**

**Per il periodo di emergenza covid-19 è stata utilizzata la piattaforma google Suite for education con gli strumenti classroom e meet.**

**Osservazioni**

 Alcuni argomenti sono stati trattati nell'arco di tutto l'anno scolastico.

Alle lezioni di teoria sono state applicate lezioni tecnico pratiche di laboratorio

attinenti agli argomenti del programma.

 Il docente

 Jennifer Siedlaczek