

ENOGASTRONOMIA

Tecnica dei servizi e pratica operativa di cucina

Classe di riferimento 4° B Indirizzo Enogastronomia Cucina

U.D.Adi recupero – Ripetizione sulla programmazione degli anni precedenti

Igiene e sicurezza.

Igiene della persona, degli ambienti, l'Haccp, Igiene alimentare.

La prevenzione, Il TUSL, norme di primo soccorso.

Le temperature e la gestione dei frigo.

Comportamento e Galateo

Lo stile, la cura della persona, l'etica professionale, la divisa.

Capitolo 3- Tecnico di Enogastronomia indirizzo Cucina

Organizzazione del reparto Enogastronomia

L'organizzazione della pasticceria e i suoi lay-out, l'economato, il magazzino, il garde-manger, i reparti operativi e la distribuzione.

Le zone di lavoro

Arrivo e stoccaggio delle merci, magazzino, zona preparazione, zona calda, zona della lavorazione del freddo, rigenerazione, distribuzione e vendita al banco.

Le attrezzature

Gli impianti di aspirazione, macchine per la cottura, macchine per la Conservazione Macchine per la lavorazione, Macchinari e attrezzi per la pulizia e l'igiene, gli utensili per la cottura e la conservazione, la piccola attrezzatura e la coltelleria. I nuovi macchinari e tecniche di cottura, il sotto vuoto, il roner, cottura in vaso al microonde, il molecolare, l'affumicatura.

La spesa

Le ricette, dal progetto (dal disegno, alla realizzazione)

Le fasi organizzative dei reparti, spazi di lavoro e di rifinitura

NUOVE U.D.A: I Prodotti di Base

Organizzazione del posto di lavoro

Enogastronomia a Km 0 e cucina del territorio

I vari momenti del servizio

I menù e la sua evoluzione in Cucina

I prodotti agroalimentari di qualità

Gli allergeni

Le normative a tutela della salute

Le 5 gamme (categorie) alimentari

Il sistema H.A.C.C.P. e il D.V.R.

Il CBT in Azienda

Le nuove tecniche ed attrezzature in Enogastronomia

I prodotti di nuova generazione

Caratteristiche e classificazioni delle Aziende ristorative.

Il Catering e il Banqueting

La struttura aziendale e i rapporti di collaborazione

Le previsioni economiche-finanziarie e il bilancio di previsione

La ristorazione viaggiante

La pianificazione, le strategie di mercato e le strategie di consolidamento

Gli Alunni
