



PROGRAMMA MINIMO

Anno scolastico: 2022/23

Disciplina:

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Classe **IV[^]** Sez. **A**

INDIRIZZO: *Enogastronomico*

DOCENTE

Prof. Angelo Lorusso

EVOLUZIONI E ABITUDINI ALIMENTARI

1. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
2. Scelte e abitudini alimentari

LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. Le diverse tipologie di ristorazione
2. La ristorazione commerciale
3. La ristorazione collettiva o servizio catering
4. Le tipologie di ristorazione collettiva

LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La tracciabilità alimentare di filiera
3. La sicurezza alimentare
4. L'igiene e il sistema HACCP

LA PASTICCERIA

1. I prodotti di pasticceria.
2. Le tipologie di impasti;

IL CIOCCOLATO

1. Il cioccolato
2. Gli impieghi del cioccolato in pasticceria.

LE CREME E GLI IMPASTI DI PASTICCERIA

1. Le creme derivate
2. Gli impasti friabili
3. Gli impasti montati
4. Gli impasti sfogliati
5. Gli impasti per la pasta choux

UDA I PRODOTTI ITTICI	
------------------------------	--

CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ITTICI

1. La classificazione dei prodotti ittici
2. L'etichetta e la tracciabilità dei prodotti ittici
3. L'indice di freschezza del pesce
4. La stagionalità dei prodotti ittici e la pesca sostenibile
5. L'itticoltura e acquacoltura

UDA. LE CARNI DA MACELLO	
---------------------------------	--

LE CARNI: CARATTERISTICHE E TAGLI

1. Le carni: composizione e qualità
2. I tagli delle carni: i bovini
3. I tagli delle carni: i suini
4. Il magazzino e metodi di conservazione