



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

PROGRAMMA PER OBIETTIVI MINIMI DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA CLASSE 4°

GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE

- Evoluzioni e abitudini alimentari.
- Gli stili gastronomici.
- La ristorazione.

LE CARNI DA MACELLO

- Caratteristiche e tagli.
- Composizione e qualità della carne.
- Classificazione delle carni.
- Le fasi di produzione delle carne.
- I tagli delle carni.
- Il mercato: tracciabilità e rintracciabilità.
- Il sistema HACCP.

IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI

- Le farine, il glutine.
- Il pane.
- I principali impasti lievitati.

LA PASTICCERIA E LA GELATERIA DI BASE

- Gli ingredienti di base.
- Le salse e le creme di base.
- Gli impasti di base della pasticceria.
- Il gelato: alla crema e alla frutta.

LA CUCINA REGIONALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE

- Le caratteristiche principali.