



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



Erasmus+



RE·NA·I·A



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 5°

GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE

- La classificazione nutrizionale degli alimenti.
- La classificazione merceologica degli alimenti.
- Gli alimenti e la produzione biologica.
- La scelta degli alimenti.
- L'etichetta alimentare.
- I marchi di tutela.
- La tracciabilità alimentare di filiera.
- L'igiene e il sistema HACCP.
- Gli abbinamenti possibili e impossibili.
- Il gusto.
- L'analisi organolettica.

IL CATERING E IL BANQUETING

- Il Catering, il Banqueting e le decorazioni.
- Il contratto di Catering e Banqueting e gli adempimenti amministrativi.
- Le tipologie di banchetto.
- La scheda planning operativo.
- Il Buffet: servizio a buffet.
- L'organizzazione dei buffet.
- Le tipologie di buffet.
- Le fasi di preparazione di un piatto: le regole.

IL MARKETING

- Che cos'è il Marketing.
- Il Marketing: Tecniche di Marketing.
- Il Marketing ristorativo.

- Il Marketing Mix: le 4P e le variabili
- Analisi di mercato.

IL MENU

- Il menù e le sue origini.
- Le caratteristiche del menu.
- Le principali tipologie di menu.
- Costruzione del menù.
- Gli aspetti fondamentali del menu.
- I menu per le diete specifiche.
- Definizione di allergie e intolleranze alimentari la legislazione a tutela delle persone allergiche allergie ad alimenti di origine animale.

L'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

- L'impresa e la gestione per regole.
- Le risorse umane.
- La programmazione del lavoro in funzione del personale.
- L'approvvigionamento e le politiche di acquisto.
- I fornitori: la scelta dei fornitori.
- I costi di gestione nella ristorazione.
- Il prezzo di vendita e il food cost.
- I nuovi modelli organizzativi: cottura, mantenimento e distribuzione.
- La cottura a bassa temperatura (CBT).