



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

**GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE**

- Evoluzioni e abitudini alimentari.
- Gli stili gastronomici.
- Ristorazione commerciale e sociale (collettiva).

**LA PASTICCERIA**

- Caratteristiche fondamentali dei prodotti.
- Composizione e qualità dei prodotti.
- Classificazione dei prodotti.
- I prodotti di pasticceria.
- Le fasi di produzione.
- Il mercato: tracciabilità e rintracciabilità.
- Il sistema HACCP.
- Gli impasti di pasticceria.
- Gli impasti lievitati.
- Gli impasti montati.
- Le torte.
- Le salse e le creme.
- Il gelato: alla crema e alla frutta, le miscele di base.

**LA PASTICCERIA REGIONALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE**

- Le caratteristiche principali.
- Le torte classiche italiane ed internazionali.
- La pasticceria tipica.