



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
“Ruggero Bonghi”
Via IV Novembre
LUCERA (FG)



Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina

CLASSE 5 sez.E

a.s. 2016- 2017

Prof. ssa Anna Maria Saldarella

Modulo 1

LA COSTRUZIONE DEL MENU

La stesura del menu

- La definizione del menu.
- Le portate.
- La presentazione del menu.

Aspetti nutrizionali del menu

- Alimenti, principi nutritivi e calorie.
- Gli stili alimentari alternativi.
- La dietoterapia.

Modulo 2

L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

La cucina

- La progettazione della cucina.
- Le attrezzature di cucina.

Organizzazione e gestione della produzione

- Il lavoro di cucina
- L'organizzazione della produzione
- L'organizzazione della distribuzione
- Le regole di buona prassi igienica

Modulo 3

TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI

I sistemi di cottura

- I metodi di cottura

La presentazione delle vivande

- L'uso delle decorazioni
- La decorazione di vassoi e piatti
- L'allestimento dei buffet
- Il "racconto" dei piatti

Modulo 4

SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

La sicurezza sul lavoro

- Il TUSL
- I dispositivi di protezione individuale

I rischi lavorativi nella ristorazione

- Il rischio elettrico
- Il rischio di incendio
- Il rischio di infortuni
- I rischi per la salute

Licere 08/06/2017

ALUNNI

Caterina Maddalena
Roxana Abene
Noëlle Anna Goffi

IL DOCENTE

Que Mene Seberelli