

1		ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"				
		TECNICO		PROFESSIONALE		
 ECDL	SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing	SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	SETTORE SERVIZI Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari		
	<i>Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc.AVIS01200L</i>					
	avis01200l@pec.istruzione.it		www.iissvanvitelli.gov.it		AVIS01200L@istruzione.it	
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE: 82002610648		Fax 0827 1949202		

Programma svolto

ARTICOLAZIONE: CUCINA

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Classe IV sez. C
A.S. 2020/2021

Docente: Amerigo Malanga

Percorsi : Laboratori servizi enogastronomici

	MODULO	Obiettivo	Unità didattica	Argomento Svolto	Argomento da completare
1	MODULO 1 Gastronomia, cultura e ristorazione (Ripasso)	Storia e cultura gastronomica. Le scelte e le abitudini alimentari. La ristorazione commerciale e collettiva. La produzione dei pasti nella ristorazione. Il catering e la ristorazione viaggiante.	Unità 1 1) L'evoluzione delle abitudini alimentari 2) Gli stili gastronomici 3) La ristorazione contemporanea		
	MODULO 2 Il banqueting, il buffet e le decorazioni (Ripasso)	Il catering e il banqueting. Il contratto di catering e banqueting. Le nuove figure professionali. L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento. La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni.	Unità 2 1) Il banqueting 2) Il buffet 3) Il piatto e le decorazioni		
	MODULO 3 Gli alimenti e la qualità alimentare (Ripasso)	La certificazione di qualità. La legislazione di settore. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza de territorio. Il "pacchetto igiene" e il sistema HACCP La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. Gli alimenti di qualità. Le gamme alimentari. I nuovi prodotti alimentari.	Unità 3 1) Gli alimenti 2) La qualità alimentare 3) la degustazione e l'analisi sensoriale		

	MODULO 4 Marketing e menu	Utilizzare il menu come strumento di promozione e vendita e fidelizzazione del cliente. Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti esigenze della clientela. Valutare la programmazione del lavoro in relazione delle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.	Unità 1 Il marketing e le tipologie di clientela		
			Unità 2 Il menu		
			Unità 3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze		
2	MODULO 5 Organizzazione e gestione delle imprese	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande. Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi. Calcolare il costo-piatto e il costo-menu. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.	Unità 1 L'impresa ristorativa		
			Unità 2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione		
			Unità 3 L'innovazione e le tecnologie in cucina		
3	MODULO 6 I prodotti ittici	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti di pesce. Operare nel rispetto delle norme igieniche. Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni. Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche.	Unità 1 La classificazione e le caratteristiche dei prodotti ittici		
			Unità 2 Le preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici		
4	MODULO 7 La cucina regionale italiana	Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali. Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche.	Unità 1 L'Italia settentrionale		
			Unità 2 e 3 L'Italia centrale L'Italia meridionale		
5	MODULO 8 Il pane e gli impasti lievitati	Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria. Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. Applicare correttamente ai	Unità 1 Il pane e le farine		
			Unità 2 Gli impasti dolci lievitati		

		diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.			
--	--	--	--	--	--

Esercitazioni pratiche di laboratorio:

N° 1 Liguria

Pesto alla genovese, pasta di semola, pansotti alla genovese, capponada della riviera di ponente, pane.

N°2 Calabria

Pasta cà muddica, melanzane ripiene, insalata di polpo e peperoni, pane.

N° 3 Marche

Olive all'ascolana, cotoletta di tonno, brodetto di alici e cavolfiore, pane.

N° 4 Basilicata

Lagane e ceci, baccalà con peperoni cruschi, le strazzate lucane, pane.

N° 5 Puglia

Orecchiette alle cime di rapa, tegame di calamari e patate al forno, pane.

N° 6 Umbria

Strozzapreti con porcini e tartufo, Agnello al tartufo, pan pepato di Terni, pane.

N° 7 Emilia Romagna

Passatelli in brodo, anatra alla romagnola, torta di riso, pane.

N° 8 Lazio

Trippa alla romana, abbacchio alla giudia, maritozzi con panna, pane.

N°9 Lombardia

Risotto alla milanese, cassuola alla milanese, torta paradiso, pane.

N° 10 Campania

Tagliolini con cozze e vongole, frittura mista, tiramisù, pane.

N° 11 Piemonte

Gnocchi alla bava, vitello tonnato, Bunet in casseruola, pane.

N° 12 Valle D'Aosta

Polenta concia, fegato alla paesana, ciambelline d'Aosta, pane.

N°13 Molise

Trippa alla molisana, risotto ai funghi porcini, torta alle mandorle, pane.

N° 14 Sardegna

Fregola con arselle e lupini, totani ripieni, pane.

N° 15 Sicilia

Scialatielli al nero di seppia, sarde alla beccafico, cannoli alla siciliana, pane

N° 16 Toscana

Tordelli alla lucchese, triglie alla livornese, zuccotto, pane.

N° 17 Trentino Alto Adice

Risotto mele e speck, strudel di mele, focaccia.

N° 18 Friuli Venezia Giulia

Risotto con gli asparagi, orata all'acqua pazza, pane

Lioni, 29/09/2020

Il Docente
Malanga Amerigo

Gli Allievi
