



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO per i servizi
per l'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

“AURELIO SAFFI”

Via del Mezzetta, 15 - 50135 FIRENZE

tel. 055-666383 - 677142 - fax 055-670597 – e-mail: istitutoalberghierosaffi@virgilio.it

COD. FISC. 80032250484 - COD. MECC. FIRH01000P

Programma Finale

Del prof. Pasquale Ascione

Insegnante di Laboratorio di Servizi Enogastronomici

Nella classe 4 A Sala/Vendita del corso CUCINA

Anno scolastico 2019/2020

Lezione in aula :

Il Menu : introduzione

Lezione in aula IL MENU :

Le occasioni di servizio- Criteri di Elaborazione -

L equilibrio nutrizionale dei menu

Lezione in aula:

I MENU : ASPETTI GENERALI -

- L'evoluzione dei menu
- Funzione del menu
- La classificazione dei menu

I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

- Offerta della ristorazione commerciale -
- Tendenze Recenti

Lezione in aula :

- Tendenze recenti della ristorazione commerciale
- Le carte accessorie
- Video : i prodotti toscani - Formaggi -

Lezione in aula :

I menu della ristorazione collettiva

-L' offerta della ristorazione collettiva

- I menu della ristorazione sociale e aziendale
- Il servizio della ristorazione viaggiante
- I menu del banqueting



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO per i servizi
per l'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

“AURELIO SAFFI”

Via del Mezzetta, 15 - 50135 FIRENZE

tel. 055-666383 - 677142 - fax 055-670597 – e-mail: istitutoalberghierosaffi@virgilio.it

COD. FISC. 80032250484 - COD. MECC. FIRH01000P

Lezione in aula :

LA STESURA DEL MENU

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

Lezione in aula

-CIBO CULTURA E SOCIETÀ'

- Cibo ed identità culturale
- La gastronomia nella società moderna

Lezione in aula

ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

Gli alimenti in cucina :

- L'offerta di prodotti alimentari
- I prodotti conservati , le gamme alimentari

Lezione in aula

ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

- Gli alimenti in cucina Offerta di prodotti alimentari I prodotti conservati
- Le certificazioni di qualità Tutela dei prodotti di qualità I prodotti ecocompatibili

I nuovi prodotti alimentari

Lezione in Aula . I marchi di qualità

Lezione in aula :

Dai marchi attraverso le ricette fino al Vino - Esercizio in aula

Lezione in aula

- Prodotti a marchio
- Ricette
- Abbinamento Vino

Lezione in aula

-Gruppi di lavoro

Lettura e questionario sulle tendenze della ristorazione .

Esercitazione tecnico pratica lezione n°1 prevista dal programma Tramezzini , canapè assortiti

t

Visione del Video _

La carta , strumento di vendita . Approfondimento

Lezione tecnico pratica

Assortimento di panini , allestimento buffet

Flipped Classroom .:

Gli argomenti trattati sono stati : Le gamme alimentari

I Prodotti Biodinamici

Esercitazione scritta in aula :



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO per i servizi
per l'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

“AURELIO SAFFI”

Via del Mezzetta, 15 - 50135 FIRENZE

tel. 055-666383 - 677142 - fax 055-670597 – e-mail: istitutoalberghierosaffi@virgilio.it

COD. FISC. 80032250484 - COD. MECC. FIRH01000P

Le gamme alimentari : elenco , funzioni , esempi ed uso in cucina

HACCP : descrizione, applicazione e 7 principi

I Metodi di di conservazione : sviluppo e descrizione di ogni metodo con relativi esempi

DAD - incontro con la classe .

Riconsegnare i lavori assegnati in aula sulla piattaforma G- Suite

- Presentazione di un argomento trattato in aula, dal libro, con approfondimenti, ricerche e commenti .

- I prodotti a marchio : individuare un marchio del territorio nazionale associato ad una ricetta (antipasto primo secondo contorno dolce, uno a scelta) e abbinare un vino sempre a marchio , della stessa regione .

I prodotti a marchio nazionali: sviluppo di una scheda tecnica, di un piatto con un ingrediente a marchio al quale abbinare un vino (sempre a marchio)

Meet - incontro con la classe

Il sistema HACCP , l'importanza dell'igiene della persona, degli ambienti, delle attrezzature, l'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione, la legislazione alimentare

Firenze, 08/05/2015

Firma dell'INSEGNANTE

Prof. *Pasquale Ascione*