



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO**

**Programmazione della classe 2° per accesso alla classe 3° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**INSEGNAMENTO: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

**INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Competenze di indirizzo:**

**I2** "Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione".

**I3** "Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro".

**I4** "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati".

**I5** "Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative".

**I7** "Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*".

**I8** "Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il *web*".

**Argomenti essenziali:**

- le carni: composizione e qualità, classificazioni, i principali tagli, lavorazioni preliminari e metodi di cottura;
- l'igiene e la salute in cucina;
- il piano di autocontrollo HACCP e la sicurezza in cucina (D. Lgs. 81/2008);
- la suddivisione dei pasti all'interno della giornata;
- le tecniche di base della pasticceria e dell'arte bianca;
- i principali piatti della cucina nazionale (preparazione della pasta fresca, primi speciali, i secondi piatti a base di carne e pesce, i contorni e la pasticceria di base);
- cucina sostenibile e lo spreco alimentare.