



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
www.istitutogiolitti.edu.it

Programmazione della classe 4° per accesso alla classe 5° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUINTA

INDIRIZZO: ENO

Obiettivi minimi:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazione di menu e 'carte'.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Individuare le componenti culturali della gastronomia.
- Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
- Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
- Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu