



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

**I. P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**I. T. TECNICO PER IL TURISMO**

**Programma di laboratorio di cucina per le classe: V Enogastronomia**  
**Per accesso esame di Stato**

**Libro di testo: Libro di testo:** La nuova cucina professionale ALMA  
Ed. PLAN Cod. isbn: 978-88-88719-46-7

**OBIETTIVI ESSENZIALI:**

- Conoscere le classificazioni di base dei prodotti alimentari.
- Ricordare le forme principali di ristorazione e le attuali tendenze della cucina Italiana.
- Conoscere i sistemi essenziali di certificazione europei dei prodotti agro alimentari.
- Conoscere la definizione di menu.
- Conoscere le principali forme di cucina e le tipologie di aziende della ristorazione commerciale e collettiva.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- Caratteristiche della cucina regionale.
- 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.
- Conoscere il funzionamento del reparto Economato
- Conoscere le tipologie di pasto
- Conoscere le più recenti e moderne tipologie di ristorazione