

Materia: LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CASSE 4

Ord.	Argomenti del Programma
1	LA CUCINA DELLE REGIONI ITALIANE
	1.1 Il cibo come esperienza culturale - Comportamenti, modelli e tendenze alimentari - La cultura alimentare italiana
	1.2 Piatti e prodotti tipici del Piemonte e della Valle D'Aosta
	1.3 Piatti e prodotti tipici della Lombardia
	1.4 Piatti e prodotti tipici del Trentino Alto Adige
	1.5 Piatti e prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia
	1.6 Piatti e prodotti tipici del Veneto
	1.7 Piatti e prodotti tipici della Liguria
	1.8 Piatti e prodotti tipici dell'Emilia Romagna
	1.9 Piatti e prodotti tipici della Toscana
	1.10 Piatti e prodotti tipici delle Marche
	1.11 Piatti e prodotti tipici dell'Umbria
	1.12 Piatti e prodotti tipici del Lazio
	1.13 Piatti e prodotti tipici dell' Abruzzo e del Molise
	1.14 Piatti e prodotti tipici della Campania
	1.15 Piatti e prodotti tipici della Puglia
	1.16 Piatti e prodotti tipici della Basilicata
	1.17 Piatti e prodotti tipici della Calabria
	1.18 Piatti e prodotti tipici della Sicilia
	1.19 Piatti e prodotti tipici della Sardegna
2	LA QUALITA'
	2.1 Criteri di classificazione degli alimenti
	2.2 I nuovi prodotti alimentari: gli alimenti fortificati, funzionali, dietetici e light
	2.3 Gli alimenti GM
	2.4 Le caratteristiche organolettiche: le sensazioni visive, olfattive, gustative, aromatiche o gusto-olfattive, tattili, uditive
	2.5 L'analisi sensoriale
	2.6 La degustazione: l'esame visivo, l'esame olfattivo, l'esame gusto-olfattivo, la struttura del piatto
3	LA QUALITA' TOTALE E LA SICUREZZA ALIMENTARE
	3.1 La qualità totale e la sicurezza alimentare
	3.2 La certificazione ISO 9000
	3.3 I prodotti biologici <i>Succursali:</i>

Ord.	Argomenti del Programma
	3.4 La lotta integrata
	3.5 La filiera corta e il chilometro zero
	3.6 La tipicità e la sua tutela
4	LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI
	4.1 L'approvvigionamento e la figura dell'economo
	4.2 Le politiche di approvvigionamento: selezione dei fornitori, canali di approvvigionamento
	4.3 Il magazzino e la gestione delle scorte: il lotto economico d'acquisto e il livello di riordino
5	TIPOLOGIE DI PRODUZIONE E INNOVAZIONE IN CUCINA
	5.1 Nuovi modelli organizzativi: cucine di preparazione e di finitura, centralizzate e decentralizzate, centri cottura
	5.2 Tipologie di produzione: legume fresco-caldo, legume refrigerato, legume surgelato, legume Cook and Chill e Cook and Freeze
	5.3 L'innovazione in cucina: cotture sottovuoto a bassa temperatura e cotture per impregnazione (Gastrovac)
6	IL FOOD COST
	6.1 Il food cost del piatto o della ricetta; la determinazione del prezzo di vendita
7	LA RISTORAZIONE
	7.1 Le classi ristorative e le forme di ristorazione
	7.2 La ristorazione commerciale; la ristorazione veloce e la ristorazione alberghiera
	7.3 La ristorazione collettiva: aziendale, in comunità, ospedaliera, scolastica e universitaria

