



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 classe 5° per l'accesso all'esame di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

INDIRIZZO: ENO

Obiettivi minimi:

- 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