

I.P.S.S.E.O.A " AMERIGO VESPUCCI" ROMA

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022/23

Disciplina: LAB. DI ENOGASTRONOMIA

Classe III N

Docente: Olivieri Claudio

Contenuti:

- Tracciabilità e rintracciabilità.
- La scienza in cucina.
- Tipi e metodi di contaminazione.
- Igiene alimentare.
- Igiene locale e personale.
- Tipicità degli alimenti.
- Gli alimenti biologici.
- Sicurezza alimentare (video lezione) operazioni NAS.
- La ristorazione.
- Le attività ristorative: collettiva, commerciale, catering e banqueting.
- Le tecniche di conservazione degli alimenti.
- Metodi di trasmissione di calore.
- Le materie prime.
- I cereali e le farine.
- Le uova.
- Le carni.
- Le specie ittiche.
- La cucina tradizionale italiana.
- Le regioni, dal nord al sud un viaggio nella cultura gastronomica.


Olivieri Claudio