

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

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022/23

Disciplina: ENOGASTRONOMIA classe IV D serv. di sala e vendita

Docente: Olivieri Claudio

Contenuti:

- HACCP.
- Sicurezza alimentare.
- Igiene alimentare, personale e del locale.
- Tracciabilità e rintracciabilità.
- Metodi di trasmissione del calore.
- Tecniche di conservazione delle materie prime.
- Ristorazione commerciale e collettiva.
- Il valore culturale del cibo.
- Il valore sociale del cibo.
- L'Italia e la gastronomia locale.
- I marchi di qualità.
- La cultura alimentare nel resto del mondo; influenze e tradizioni.

Olivieri Claudio
