

IPSSAR "A.VESPUCCI" DI ROMA, VIA FACCHINETTI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina.

Classe 4°cucina sez. E

DOCENTE Alessandro Colletti

PROGRAMMAZIONE MODULARE SVOLTA

Finalità di questo anno scolastico:

Analizzare le tipologie ristorative e la loro organizzazione produttiva, nell'ottica della sostenibilità economica, ambientale e alimentare. Ampliare le competenze trasversali nell'ottica della gestione produttiva dei settori alimentari, per le principali tipologie di ristorazione. Riconoscere le pietanze nell'ottica della promozione del made in Italy, della tutela delle tradizioni e tipicità territoriali, della qualità, della biodiversità e della promozione dello sviluppo sostenibile.

Modulo 1. Le forme di ristorazione e i menù

Caratteristiche generali della ristorazione

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Tipologie di ristorazione commerciale e classificazioni
- Tipologie di ristorazione collettiva e classificazioni

L'elaborazione di menù e carte

- La storia del menù
- Principali tipologie di menu e carte
- Come va redatto un menu
- Stabilire la composizione gastronomica
- Il legame con il territorio
- La relazione cliente-pasto
- La composizione grafica

La scheda tecnica del piatto

- Cos'è una scheda tecnica e a cosa serve
- Le schede tecniche in una brigata di cucina
- Cenni al controllo dei costi e food cost
- Elaborazione di schede tecniche della cucina regionale
- Partecipazione al progetto "la cucina della sostenibilità"
- Elaborazione storica e tecnica di 21 ricette regionali

Modulo 2. Lo spreco e la sostenibilità alimentare

Il fenomeno dello spreco alimentare

- I numeri dello spreco alimentare in Italia e nel mondo
- La classificazione degli sprechi (food loss e food waste)
- Principali modalità e settori in cui avviene lo spreco alimentare
- Spreco alimentare e impatto ambientale
- Lo spreco nelle attività ristorative
- Le soluzioni di contrasto allo spreco

La sostenibilità ambientale e alimentare

- Principali classificazioni della sostenibilità
- Gli obiettivi di sviluppo sostenibile
- Cos'è lo sviluppo sostenibile
- La ristorazione sostenibile: località e prodotti a km0

Modulo 3. La qualità alimentare

Cos'è la qualità totale

- Le variabili e le dimensioni della qualità
- Le certificazioni di qualità
- I prodotti biologici: agricoltura e allevamento
- Cos'è la lotta integrata e il marchio SQNPI
- La filiera corta e il km0
- Cosa si intende per tipicità e come si tutela
- I marchi di tutela dei prodotti agroalimentari

Si allega programmazione pratica di cucina

Roma, lì giugno 2023

Il docente Alessandro Colletti

