



I.P.S.S.E.O.A.

"AMERIGO VESPUCCI"

SEDE CARCERARIA "REBIBBIA" - RECLUSIONE - FEMMINILE

PROGRAMMA Enogastronomia/Cucina

Prof. Antonio Capuzzo

SECONDO PERIODO A.S 23/24

- -Il business plan: programmazione e pianificazione del lavoro
- -La sicurezza sul lavoro e la prevenzione degli infortuni
- -Piano di prevenzione
- -Preparazioni in laboratorio : ricette antipasti, primi, secondi, contorno e dolci
- Il sistema HACCP principi e fasi applicative
- -La tracciabilità dei prodotti alimentari
- -Le produzioni alimentari industriali e commerciali
- -Tecniche di conservazione degli alimenti
- -Nuovi metodi di cottura degli alimenti: la cottura sottovuoto, la cottura a bassa temperatura
- Preparazioni con prodotti alimentari di origine vegetale e animale
- -Gli impasti di pasticceria e la pasticceria classica
- -Le torte classiche internazionali
- -La ristorazione contemporanea
- -Le diverse tipologie di ristorazione
- -L'approvvigionamento delle merci e le politiche di acquisto
- -I fornitori
- -Il ricevimento e lo stoccaggio delle merci
- -La gestione delle scorte

LABORATORIO

- Tecniche di cottura avanzate e contemporanee
- Menu speciali
- Menu per soggetti intolleranti/allergici
- Piatti della cucina europea/mondiale
- Impiattamento contemporaneo
- Servizio con cucina espressa e programmata