

PROGRAMMA SVOLTO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
A.S. 2023/2024
Classe IV° sez. M

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Docente: Rossella Ruberto

Libro di Testo adottato: *Chef e pastry chef volume unico triennio-Alma Editore Plan edizioni*

Ripasso della seguente parte di programma svolto in terzo:

Percorso 1: ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

UNITA' 1: Il reparto cucina

- 1.1 Requisiti strutturali
- 1.2 Fasi di lavoro e attrezzature
- 1.3 La brigata di cucina
- 1.4 L'organizzazione del lavoro
- 1.5 Principi di igiene e antinfortunistica

Percorso 2: PROCEDIMENTI E PREPARAZIONI DI BASE

UNITA' 1: Le lavorazioni di base e i metodi di cottura

- 1.1 Le lavorazioni preliminari
- 1.2 I metodi di cottura

UNITA' 2: Le preparazioni elementari

- 2.1 Le preparazioni di base
- 2.2 Le preparazioni complementari
- 2.3 Altre preparazioni

UNITA' 3: Le salse

- 3.1 Salse classiche e moderne
- 3.2 Salse della cucina italiana
- 3.3 Tagliare gli ortaggi
- 3.4 Preparare gli ortaggi

Svolgimento del seguente programma di IV°:

Percorso 3: ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

UNITA' 1: Gli approvvigionamenti e i costi di cucina

- 1.1 Scelta e ordinazioni delle merci
- 1.2 Stoccaggio e gestione delle scorte
- 1.3 Costi di produzione e prezzi di vendita dei piatti
- 1.4 il controllo dei costi di cucina

Percorso 4: LA RISTORAZIONE OGGI

UNITA' 1: La ristorazione

- 1.1** Come classificare le aziende ristorative
- 1.2** Che cos'è la ristorazione commerciale e collettiva
- 1.3** Tipologie di produzione
- 1.4** Quali sono le tecniche di cottura più innovative

Approfondimento: elaborazione di menù e carte

Per quanto riguarda il programma di laboratorio è stato svolto quello definito nella riunione dipartimentale ad inizio anno.

Inoltre, la classe ha partecipato al progetto del ristorante didattico e ad eventi di banqueting organizzati dalla scuola.

Roma, 11/06/2024

**Docente
Rossella Ruberto**