



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"D. Modugno-S. De Lilla"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677
Codice Meccanografico: BAIS07300N- Codice Fiscale: 93469320720
e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it Sito web: www.modugnomdelilla.edu.it
Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ – Codice iPA: iissidl

PROGRAMMAZIONE FINALE DI

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –

SETTORE CUCINA

SVOLTA NELLA CLASSE 5° EA NELL'A.S. 2019-2020

Argomenti teorici trattati in presenza:

- L'approvvigionamento: lo staff dell'economato, la selezione dei fornitori, gli spazi del magazzino, la modulistica e software, le fasi di stoccaggio, la gestione delle scorte;
- Le certificazioni di qualità;
- L'etichetta: le informazioni obbligatorie;
- Le allergie e le intolleranze alimentari;
- Gli allergeni, le norme a tutela della salute;
- Menu per soggetti intolleranti a allergici;
- L'allergia e l'intolleranza al nichel;
- La nutraceutica;
- L'utilizzo della lecitina di soia in cucina;
- Le classi ristorative: la ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale, la ristorazione viaggiante, la ristorazione veloce;
- Il catering;
- Le diverse tipologie di menu, i criteri gastronomici;
- Tecniche di preparazione innovative: sottovuoto, bassa temperatura, sferificazione, sifone, disidratazione, affumicatura, azoto liquido, la frittura con lo zucchero, la cristallizzazione del cioccolato
- L'alimentazione sostenibile;

LA CUCINA INTERNAZIONALE

Argomenti pratici trattati in presenza:

- **Francia:** quiche lorraine, vellutata di scampi, bouillabaisse con ratatouille;
- **Francia:** zuppa di cipolle gratinata, gnocchi alla paragina, chateaubriand con salsa bernese e patate parigina;
- **Francia:** profiterole chantilly al cioccolato, creme caramel con lingue di gatto;
- **Spagna:** crostacei alla catalana, gazpacho, baccalà gratinato con patate;
- **Spagna:** tortillas di patate, paella, cosciotto di maiale glassato con cipolle borrettane in agrodolce;
- **Inghilterra:** fish and chips, roast-beef Yorkshire pudding;
- **Inghilterra:** plum cake, cheesecake;
- **Ungheria-Austria:** knodel, goulash, apfelstrudel;
- **Austria:** cotoletta di maiale alla viennese con rosti di patate, stinco di maiale glassato con crauti;
- **Norvegia-Finlandia-Svezia:** gravad lax con panna acida, insalatine e crostini, minestra di stoccafisso con patate e verza;
- **Russia:** insalata russa con blinis, koulibiac di salmone.

Argomenti teorici trattati con la didattica a distanza

- Il banqueting manager, l'organizzazione e lo svolgimento dell'evento, la scelta del servizio, la disposizione dei tavoli, le attrezzature necessarie, le decorazioni;
- I buffet: prima colazione, welcome coffee, coffee break, lunch, cocktail, gala, open bar;
- HACCP: la redazione, l'applicazione pratica, le fonti di contaminazione alimentare;
- Il food and beverage manager.