

DOCENTE: FABIO OMETO

MATERIA: CUCINA

ORE SETTIMANALI: N.4

LIBRO DI TESTO: Sala Bar e vendita per IV e V anno Art enogastronomia

PROGRAMMA SVOLTO

Conoscere le attrezzature tradizionali di laboratorio

Conoscere gli spazi operativi e le possibili forme di servizio offerto Conoscenza e rispetto dei ruoli

Elaborazione di alcuni menu

**IL MERCATO ENOGASTRONOMICO**

* Le tipologie degli esercizi:classificazione in base all‟organizzazione
* la ristorazione commerciale
* la ristorazione veloce o neoristorazione
* la gastronomia regionale italiana
* la cucina italiana (i prodotti simbolo)

**I PRODOTTI ALIMENTARI**

* I prodotti alimentari e le gamme
* I prodotti di prima gamma: criteri di qualità
* Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici
* I marchi di qualità europei
* Prodotti DOP
* Prodotti IGP STG
* I prodotti biologici

**LA SICUREZZA IGIENICA DEGLI ALIMENTI**

* Il sistema HACCPI sette principi

**LA DEGUSTAZIONE**

* aspetto visivo
* aspetto olfattivo
* principali criteri di abbinamento cibo-vino
* aspetto gusto olfattivo
* la scheda di degustazione

26 Maggio 2020 Prof. Fabio Ometo