

PROGRAMMA SVOLTO LABORATORIO DEI SERVIZI DI CUCINA

DOCENTE: AMBROSIO DANIELA

CLASSE: VF

A.S. :2018/2019

IGIENE E SALUBRITÀ DELLE LAVORAZIONI

Il sistema haccp e le regole di buona prassi igienica

I rischi nelle lavorazioni

Le regole di una buona prassi igienica

Le regole di una corretta prassi di lavorazione

SICUREZZA E SALUBRITÀ DEL LUOGO DI LAVORO

La sicurezza sul lavoro

I rischi lavorativi nella ristorazione

ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

Le certificazioni di qualità

I prodotti ecologici e i nuovi alimenti

Le gambe alimentari

I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

Evoluzione del menu

Le abitudini alimentari oggi

Tendenze recenti

Le carte accessorie

Gli stili alimentari alternativi

CATERING E BANQUETING

Tecniche di catering e banqueting

Catering e ristorazione collettiva

I menu nella ristorazione collettiva

Simulazione di un evento di banqueting

LA CUCINA SOSTENIBILE .

Gli alunni

Il docente