



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico 2017/2018

Classe 4°B Cucina

Docente : Usala Luisa

Materia : Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina

- ✚ Analisi esperienza stage e arte Hotellerie.
- ✚ La sicurezza alimentare: concetto di qualità, definizione, qualità del processo produttivo, del servizio ristorativo, del prodotto alimentare.
- ✚ Qualità organolettica, igienica, nutrizionale, eco sostenibilità.
- ✚ Spiegazione teorico-pratica e visiva di frutti tipici Colombiani ed il loro utilizzo in cucina. Il cacao e le fave di cacao. Thomato de arbore, il caffè' e le drupe, il chicco, albero de pan, granadilla, sapote, maracuja ecc.
- ✚ Preparazione pranzo beneficenza con prodotti tipici e innovatività (lezione teorico-pratica).
- ✚ HACCP.: piano di autocontrollo, procedure operative standard, le procedure operative standard della sanificazione.
- ✚ HACCP: pericoli/controlli e rimedi, condizioni delle strutture, operazioni di pulizia, operazioni di manutenzione, approvvigionamento materie, modalità di manipolazione, modalità di conservazione.
- ✚ Laboratorio mercatino di Natale (lezione teorico/pratica).
- ✚ Accoglienza terze medie, (lezione teorica/pratica), preparazione canapèe, (antipasti a base di pane, verdure, salse fredde, uova e salumi), tipologie di pane per occasioni speciali, fritti in pasticceria e cucina, noci dolci, ferratelle, le frolle per crostate, friandises e pasticceria secca, laboratorio didattico in generale.
- ✚ Gli strumenti per la tutela della tipicità: DOP, IGP, STG,DOCG, DOC.
- ✚ Le certificazioni
- ✚ Il Km 0
- ✚ I marchi
- ✚ Visita cantina Sella e Mosca: l'uva ed il vino filiera, dalla vendemmia alla vendita.
- ✚ L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione.
- ✚ Le politiche di acquisto, di approvvigionamento, il punto di riordino.
- ✚ Il food cost, il Food & Beverage cost.
- ✚ I moderni metodi pubblicitari e di vendita/commercio: e-commerce, e-tailer, il retrailer, cash & carry.

- ✚ La scelta dei fornitori e la gestione del magazzino.
- ✚ La scelta dei fornitori: il ricevimento e lo stoccaggio delle merci, la gestione delle scorte, i costi di gestione delle scorte, il punto di riordino, il consumo medio giornaliero, il tempo di approvvigionamento, (lead time), il margine di sicurezza.
- ✚ Il reorder point, lead time, tempo di approvvigionamento, consumo medio giornaliero della referenza, mantenimento delle scorte, margine di sicurezza.
- ✚ La valorizzazione del magazzino: CMP; FIFO; LIFO; il valore di stock.
- ✚ I moduli obbligatori: DDT, fattura e nota di credito.
- ✚ I moduli facoltativi: richiesta e ordine di acquisto, giornale di magazzino, buoni di carico e scarico, buono di prelevamento, scheda dei fornitori, , del prodotto e di conformità.
- ✚ I costi sostenuti in un impresa ristorativa: costi pluriennali, d'esercizio, fissi, variabili, l'ammortamento, diretti e indiretti. Il corretto prezzo di vendita di un piatto. (il food cost, il beverage cost, il food & beverage cost).
- ✚ Il controllo e gli standard.
- ✚ Rotary Club Friendship Cacke: lezione teorico-pratica sulla pasticceria. Torta/Dessert grandi occasioni, buffet.
- ✚ Preparazione buffet finali Nazionali Pallavolo Under 14/18, lezione teorico pratica..
- ✚ Preparazione intermezzi bar, il dolce ed il salato, il piatto unico. (lezione teorico-pratica)

La Docente
