

I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
“Virgilio Titone”
Castelvetro (TP)

PROGRAMMI DI STUDIO
PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ
TRIENNIO

DISCIPLINA	LAB.ENOGASTRONOMIA					
CLASSI	TERZA		QUARTA		QUINTA	

ARTICOLAZIONE
ENOGASTRONOMIA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: L'AMBIENTE DI LAVORO E LA SICUREZZA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- I locali per il deposito delle materie prime- Gli impianti di cucina- Lavorare in sicurezza
Nucleo tematico: LE PRINCIPALI CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Le cucine del mondo :fattori di sviluppo e di evoluzione- La cultura gastronomica francese- La cultura gastronomica anglossasone- La cultura gastronomica iberica
Nucleo tematico: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La cucina del nord-ovest - La cucina del nord-est - La cucina dell'Italia centrale - La cucina del sud e delle isole
Nucleo tematico: L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI E DEGLI STILI DI CUCINA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione delle abitudini alimentari in Italia - L'affermazione di nuovi stili alimentari - Tendenze e nuove prospettive
Nucleo tematico: LE PRINCIPALI PREPARAZIONE DI BASE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - I fondi di cucina - Le salse madri e le salse di base - Le salse emulsionate
Nucleo tematico: LE CARNI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Gli animali da macello - I principali tagli di carne - Le principali tecniche di cottura abbinare ai tagli di carne
Nucleo tematico: I PRODOTTI ITTICI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - I principali prodotti ittici divisi per tipologia - Le principali tecniche di cottura abbinare

Nucleo tematico: L'ARTE BIANCA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La pasticceria tradizionale - La pasticceria d'albergo - La pasticceria nella ristorazione tradizionale

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: CONSERVAZIONE E IGIENE DEGLI ALIMENTI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La conservazione degli alimenti - Le principali tecniche di conservazione - L'igiene degli alimenti
Nucleo tematico: I PRODOTTI ALIMENTARI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La rintracciabilità di filiera - Le cinque gamme alimentari - L'etichettatura - Le frodi alimentari

Nucleo tematico: LA RISTORAZIONE OGGI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La ristorazione commerciale - La ristorazione tradizionale - La ristorazione viaggiante - La ristorazione sociale
Nucleo tematico: IL MENU	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali tipologie di menu - La costruzione del menu - La scheda piatto - L'assemblaggio del piatto -
Nucleo tematico: I COSTI DI PRODUZIONE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'economato - Il food cost - La determinazione del prezzo di vendita

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: IGIENE E SALUBRITA DELLE LAVORAZIONI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica - Il piano di autocontrollo -
Nucleo tematico: SICUREZZA E SALUBRITA DEL LUOGO DI LAVORO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza sul lavoro - I rischi lavorativi nella ristorazione -
Nucleo tematico: ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Le certificazioni di qualità - I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
Nucleo tematico: APPROVVIGIONAMENTO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La gestione dell'economato - La determinazione dei costi e dei prezzi
Nucleo tematico: I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - I menu nella ristorazione commerciale - Gli aspetti nutrizionali del menu - I menu della ristorazione collettiva
Nucleo tematico: CATERING E BANQUETING	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di catering e banqueting - L'organizzazione del servizio - I costi del banqueting