



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI

**"Luigi Einaudi"**

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935  
e-mail: [segreteria@ipseinaudilodi.edu.it](mailto:segreteria@ipseinaudilodi.edu.it) - Sito internet: [www.ipseinaudilodi.edu.it](http://www.ipseinaudilodi.edu.it)

## **PROGRAMMA QUINTO ANNO INDIRIZZO SALA E VENDITA**

**Materia: Laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina**

**Libri di testo adottato: Sarò Chef Corso di enogastronomia per articolazione sala e vendita**

**Ore di lezione settimanali 2**

### **MODULO N 1 – I MENU PER LA SALUTE**

**1. Le competenze disciplinari del modulo**

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio di qualità

**2. Il contenuto**

Lo stile alimentare salutare, Problemi alimentari, Allergie e intolleranze, Gli allergeni, Menu particolari, La lecitina di soia

**3. Che cosa deve conoscere lo/la studente/studentessa**

Le differenze tra Allergie e intolleranze, Gli allergeni, Gli stili alimentari legati ai problemi della salute.

**4. Come lo/la studente/studentessa deve applicare ciò che conosce**

L'alunna/o dovrà elaborare dei menu per i diversi tipi di problemi alimentari

### **MODULO N 2 – CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI**

**1. Le competenze disciplinari del modulo**

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio di qualità

**2. Il contenuto**

La tecnologia al servizio della cucina, le nuove tecniche di conservazione

**3. Che cosa deve conoscere lo/la studente/studentessa**

La cucina a bassa temperatura, Le cotture tradizionali, la cottura sottovuoto, il metodo Cook & chill

**4. Come lo/la studente/studentessa deve applicare ciò che conosce**

Dovrà saper riconoscere i diversi tipi di cottura per le diverse preparazioni.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI

**"Luigi Einaudi"**

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935  
e-mail: [segreteria@ipseinaudilodi.edu.it](mailto:segreteria@ipseinaudilodi.edu.it) - Sito internet: [www.ipseinaudilodi.edu.it](http://www.ipseinaudilodi.edu.it)

**MODULO N 3 – PREPARARE E GUSTARE IL CIBO**

**1. Le competenze disciplinari del modulo**

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio di qualità

**2. Il contenuto**

La percezione del cibo, gustare e degustare, le scelte nella creazione di un piatto, la presentazione del piatto, Le decorazioni

**3. Che cosa deve conoscere lo/la studente/studentessa**

I sapori fondamentali, le sensazioni, Il segmento ristorativo, le regole per le decorazioni

**4. Come lo/la studente/studentessa deve applicare ciò che conosce**

Saper riconoscere i vari sapori, i vari segmenti ristorativi

**MODULO N 4 – PERSONE E ORGANIZZAZIONE IN CUCINA**

**1. Le competenze disciplinari del modulo**

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio di qualità

**2. Il contenuto**

Il Personale, Organizzare il lavoro, programmare il lavoro, I software gestionali, 81/2008, Rischi specifici del settore

**3. Che cosa deve conoscere lo/la studente/studentessa**

La brigata delle strutture ristorative, le caratteristiche del software gestionale, il decreto legislativo 81/2008, Rischi legati all'attrezzatura, psicologici, ambientali

**4. Come lo/la studente/studentessa deve applicare ciò che conosce**

saper Riconoscere le varie figure della brigata, saper lavorare su un software gestionale, saper applicare il Dlsg 81/2008