

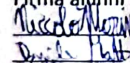
**Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**


"Ranieri Antonelli Costaggini" Rieti Programma svolto quarto anno 4 sez. C.A.S. 2021/2022

materia di insegnamento: Laboratori di Servizi Enogastronomici settore "cucina"

**Programma svolto: \_**

- Il menu. definizione e caratteristiche di un menu
- Varie Tipologie di menu. le regole per redigere un menu
- Preparazione e servizio di un evento banqueting all'interno dell'Istituto
- Realizzazione di un menu con lavoro di gruppo e lavoro individuale.
- ed Civica codice Deontologico del cuoco
- Problem solving e giochi di ruolo all'interno della brigata di cucina
- Tecniche di impiattamento
- Preparazione, lavorazione e cottura di alcuni prodotti Ittici la Carne e Ortaggi.
- ed Civica come gestire un colloquio di lavoro
- Autonomia di lavoro nell'organizzare un lavoro di cucina
- Food Box lavoro individuale, problem solving, presentazione dei piatti realizzati
- Tecniche di cottura sottovuoto con Roner
- DID lavoro asincrono \_ differenza tra malattia e infortunio professionale
- La progettazione di un locale, come abbattere le barriere architettoniche
- Come pianificare il lavoro di cucina, la marcia in avanti e planning di lavoro
- Caratteristiche della cucina Nazionale
- Caratteristiche della cucina Internazionale \_\_Spagna, America del Nord e del Sud, Cina, Bacino del Mediterraneo, Giappone
- Progetto PTCO con la regione Lazio
- UDA\_ km0, Tipicità, qualità dei prodotti alimentari\_ Realizzazione di un menù da parte della classe
- organizzazione e preparazione di un evento presso il nostro Istituto

Firma alunni  
  
Dario Pisto

Firma docente  


P. et 06/06/2022