

Programmazione Laboratori dei servizi enogastronomici, settore cucina.

Classe 4I

A.S 2024/25

Docente: Walter Osvaldo Meloni

Programmi svolti

Gli Alimenti:

Le caratteristiche;

I diversi metodi di classificazione;

Gli alimenti dietetici;

I novel food;

Gli ogm e gli alimenti biologici.

La piramide alimentare.

I marchi di tutela:

I Marchi Dop, Igp e Stg;

Il presidio Slow Food;

I principali prodotti regionali e interregionali con marchio di tutela.

Il prodotto del micro territorio

La cucina regionale italiana:

La cucina regionale settentrionale;

La cucina regionale del centro Italia;

La cucina regionale del sud e delle isole.

La ristorazione

Le diverse tipologie di ristorazione, commerciale e collettiva;

Le categorie di somministrazione;

Il catering;

Il banqueting;

Il catering viaggiante

Gli stili gastronomici

La cucina classica;

La cucina moderna e rivisitata;

La cucina nazionale e internazionale;

La cucina vegetariana, vegana e fruttariana;

La cucina mediterranea;

La cucina molecolare;

Il rapporto tra stile gastronomico e le religioni;

Scelte etiche, economiche e politiche in relazione agli stili gastronomici.

Arbus, __/__/____

Gli studenti:

.....

.....

Il Docente

.....