

PROGRAMMA CLASSE 5 CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2019/20

DOCENTE Prof.ssa SUSANNA ZONA

La comunicazione interna

- Briefing
- Aggiornamento e prevenzione
- Il personale

La qualità

- La qualità percepita
- I bisogni primari, taciuti e dichiarati
- Qualità e ristorazione

Sistemi di qualità

- Come si ottiene una certificazione
- La sigla UNI EN ISO
- UNI EN ISO 9000 9001 14000 14001
- Sistema HACCP

I prodotti di qualità

- Cosa sono i MARCHI di qualità
- DOP , IGP , STG , AS , PAT , DE.CO

Cibo e cultura

- Breve storia della cucina
- Differenze tra cucina, gastronomia e eno-gastronomia
- La figura dl gastronomo
- SLOOW FOOD nascita e evoluzione

Le diete alimentari

- La cultura del cibo in Italia
- La dieta mediterranea
- Fattori dietetici : cultura, religione e salute

Le etichette alimentari

- Produzione , Lotto , scadenze
- Tracciabilità, rintracciabilità, filiera

La ristorazione etica e sostenibile

- Agricoltura biologica
- Lotta integrata
- OGM

Comunicare con il territorio

- Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio
- ATL
- Identità territoriale
- Il ciclo tuistico di un territorio

La gestione delle aziende turistiche-ristorative

- Franchising
- Licesing
- Le risorse umane:selezione ,assunzione ,inserimento

La viticoltura

- La produzione degli spumanti
- Metodo Charmat e Champenoise
- Vini speciali: Passiti, ice wine, muffati
- La classificazione del vino vecchia e nuova