

Programma di ristorazione IV A

Anno scolastico 2021/2022

Modulo 1

Il tecnico dei servizi della ristorazione:

- Le figure professionali del settore ristorativo;
- Il food& beverage manager;

Abitudini alimentari:

fattori che incidono sulle abitudini e le nuove abitudini.

Modulo 2:

il mercato della ristorazione:

- Classificazione dei sistemi di ristorazione, in base all'utenza, al servizio, al prezzo;
- Le strutture della ristorazione commerciale, di necessità, intermedia, gastronomica;
- Le strutture della ristorazione collettiva, organizzazione tradizionale e moderna.

Gli stili di cucina:

- La cucina regionale, nazionale, internazionale,
- La cucina vegetariana, molecolare e macrobiotica.

Pianificazione dell'attività ristorative:

- Elementi per la progettazione, analisi di mercato, territorio, concorrenza, clientela;
- L'offerta;
- La qualità aziendale e la certificazione aziendale.

Igiene e antinfortunistica:

- Contaminazioni alimentari;
- Malattie alimentari;
- Igiene del personale, degli ambienti, dell'attrezzatura, degli alimenti, ricevimento, stoccaggio, preparazione, mantenimento, trasporto distribuzione.

L'autocontrollo alimentare:

- H.A.C.C.P.
- Sicurezza sul lavoro.