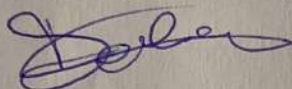
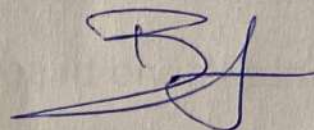


Ripasso nei dettagli dei macronutrienti, quali: carboidrati, proteine e grassi.

Firma rappresentanti



Firma docente



PROGRAMMAZIONE ^{QUARTA}~~TERZA~~ SALA

Inizialmente sui è fatto un ripasso sulle conoscenze di base degli alunni.

Durante l'anno di sono svolte verifiche:

descrivere un personaggio che ha fatto la storia della cucina, verifica di educazione civica e sui marchi di qualità.

La prima parte del programma riguardava l'attrezzatura professionale grande, piccola e l'attrezzatura di pasticceria.

Passando per l'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina quali: vegetarianesimo e veganismo.

Trattando la cucina microbiotica.

Dalla cucina classica siamo passati alla cucina contemporanea, parlando di Escoffier, che ha inventato la brigata di cucina.

Arrivando fino a Gualtiero Marchesi, famoso per il suo risotto oro e zafferano e per aver istituito la scuola più importante d'Italia.

Trattato di cucina etnica, cucina fusion e cucina molecolare.

Filiera alimentare e il mercato dei prodotti alimentari, analizzando la rintracciabilità della filiera.

I marchi di qualità, distinzione tra dop, stg, igp e pat, andando a svolgere una verifica mirata.

La ristorazione rapida: lo street food, gli snack bar e i wine bar.

Differenze tra ristorazione collettiva e ristorazione commerciale.

Ampia descrizione sui vari tipi di menù, facendo esempi sulla vita lavorativa, collaborando con la classe e facendo raccontare loro le proprie esperienze. Toccamdo punti di forza e di fragilità.

Costruzione di un menù e della relativa scheda piatto.