



I.I.S.  
PAOLO FRISI  
MILANO

## ***PROGRAMMI SVOLTI***

***a.s.  
2021/2022***

**ALLEGATO**

### **Classe 5<sup>^</sup>P cuc**

IP IdA

*Programmi svolti con esempi di materiali preordinati all'avvio del colloquio*

Istituto per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Paolo Frisi"

Anno Scolastico 2021/22

Insegnante: Degiorgi Christian

Programma di ITALIANO classe 5° sezione P

## LETTERATURA

### L'ETÀ DEL REALISMO

#### I. POSITIVISMO e NATURALISMO.

Emile Zola

II. VERISMO e poetica di Verga: Vita dei Campi: Lettera prefazione a l'amante di Gramigna pagg.111-12. Da I Malavoglia La famiglia Toscano pag. 136

### IL DECADENTISMO

#### I. ESTETISMO E SUPEROMINISMO

#### II. IL SIMBOLISMO. I poeti maledetti francesi

Charles Baudelaire: Corrispondenze pag. 191

### GABRIELE D'ANNUNZIO E GIOVANNI PASCOLI

#### I. LA BIOGRAFIA

#### II. IL PENSIERO E LA POETICA

#### III. TESTI POETICI:

Il Piacere, Le vergini delle rocce, da Alcyone: la sera fiesolana pag. 229, La pioggia nel pineto pag. 232, la sabbia del tempo (fotocopia).

da Myricae, X Agosto pag. 268, il lampo pag. 265, il tuono pag. 267.

## IL GRANDE ROMANZO EUROPEO DI INIZIO NOVECENTO

I. TRIESTE MITTELEUROPEA: Italo Svevo e la psicoanalisi. La Coscienza di Zeno: Il Fumo pag. 396, La salute della moglie Augusta (fotocopia)

II. James Joyce: il monologo interiore, il flusso di coscienza.

## LUIGI PIRANDELLO

I. LA BIOGRAFIA

II IL PENSIERO E LA POETICA

III. TESTI NARRATIVI E TEATRALI:

Novelle per un anno, L'umorismo pag. 426, Il fu Mattia Pascal: ep. Adriano Meis pag. 446, Uno, nessuno e centomila

## LA NUOVA POESIA TRA LE GUERRE

I. UNGARETTI: BIOGRAFIA E POETICA. Da L'allegria: Il porto sepolto pag. 548, San Martino del Carso pag. 554, Poesie di guerra: Fratelli, Veglia, Soldati, Mattina pagg. 556-557-558

II. QUASIMODO E L'ERMETISMO: BIOGRAFIA E POETICA. Ed è subito sera pag. 597

*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe*

III. MONTALE: BIOGRAFIA E POETICA. Ossi di seppia: spesso il male di vivere ho incontrato pag. 665, Le Occasioni: Non recidere, forbice, quel volto pag. 674

### IL DOPOGUERRA

ALDA MERINI. A tutte le donne, pag.760

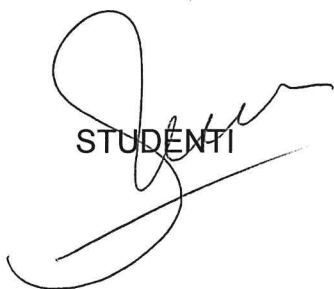
Libro di testo: Chiare Lettere 3, autore Paolo Di Sacco, editore Pearson

#### MATERIALI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO DI MATURITA'

- La famiglia Toscano, da I Malavoglia di Giovanni Verga pagg. 136,137,138, 139, Chiare lettere 3
- La Sera Fiesolana di Gabriele D'Annunzio pagg. 229-30 Chiare lettere 3
- X Agosto di Giovanni Pascoli pagg. 268-69, Chiare lettere 3
- Il Fumo, da La coscienza di Zeno di Italo Svevo, Chiare lettere 3
- Il porto sepolto di Giuseppe Ungaretti, pagg.548-49, Chiare lettere 3
- Fratelli di Giuseppe Ungaretti, pag. 557, Chiare lettere 3

Milano, 06/05/2022

STUDENTI



Luca Tubacchi

Stefano Maset

DOCENTE



Istituto per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Paolo Frisi"

Anno Scolastico 2021/22

Insegnante: Degiorgi Christian

Programma di STORIA classe 5° sezione P

L'EUROPA DI INIZIO SECOLO SI PREPARA AL CONFLITTO

L'ITALIA NELL'ETÀ GIOLITTIANA

- I. Trasformazioni di fine secolo. La belle Epoque
- II. L'Europa ad inizio Novecento: Darwinismo sociale, militarismo e pacifismo
- III. l'età giolittiana e la guerra di Libia
- IV. La questione Balcanica: antefatto alla Prima Guerra Mondiale

LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA

- I. L'inizio della Prima Guerra Mondiale
- II. L'Italia entra in guerra. La battaglia di Caporetto e la controffensiva di Vittorio Veneto
- III. I trattati di pace. La conferenza di Versailles. La Società delle Nazioni
- V. La società russa ad inizio secolo
- VI. La rivoluzione russa, la nascita dell'URSS, Stalinismo

LA CRISI DEL PRIMO DOPOGUERRA E LA NASCITA DEI REGIMI TOTALITARI

- I. Problemi del dopoguerra in Italia, l'insoddisfazione dei vincitori. La vittoria mutilata, L'impresa di Fiume e la reggenza del Carnaro.

II. La fondazione dei Fasci italiani di combattimento. Mussolini alla conquista del potere.  
La marcia su Roma

III. L'Italia fascista

IV. La politica economica ed estera del fascismo. I patti Lateranensi

V. La crisi del 1929

VI. La Repubblica di Weimar

VII. Il Nazismo. Il putsch di Monaco. La salita al potere di Hitler

VIII. Il Terzo Reich

IX. Antisemitismo e leggi di Norimberga. Il giorno della memoria, la Shoah

## LA SECONDA GUERRA MONDIALE

I. La guerra civile Spagnola

II. Crisi e tensioni alla vigilia della guerra. La questione dei Sudeti, il patto Molotov-Ribbentrop

III. La guerra Lampo

IV. 10 giugno 1940: l'Italia entra in guerra.

V. 1941: l'operazione Barbarossa. L' ARMIR e la campagna di Russia

VI. Pearl Harbour. La guerra diventa globale

VII. Le battaglie della II Guerra Mondiale. El Alamein, Montecassino, Stalingrado,

VIII. 25 luglio 1943, la caduta del Fascismo. L'Italia allo sbando. RSI e Resistenza in Italia.

IX. Verso la fine della guerra. Hiroshima e Nagasaki

*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe*

## LA NUOVA DIVISIONE DEL MONDO E IL PROCESSO DI DECOLONIZZAZIONE

I. Gli anni difficili del Dopoguerra e la nuova divisione del mondo

II. 3 aprile 1948: inizio del piano Marshall.

III. La Guerra Fredda e il muro di Berlino

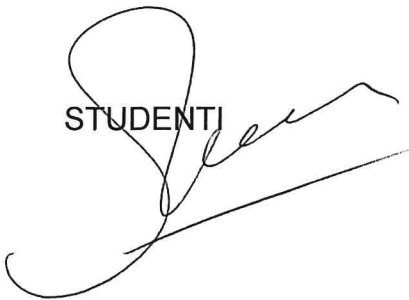
Libro di testo: Capire la storia 3, a cura di Biagio Bolocan, editore Pearson

### MATERIALI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO DI MATURITA'

- Immagine "attentato di Sarajevo" pag. 24, Capire la storia 3
- Immagine "il delitto Matteotti" pag. 103, Capire la storia 3
- Immagine "Alexsej Stakhanov" pag. 116, Capire la storia 3
- Immagine "Guernica" di Picasso pagg. 122-23, Capire la storia 3
- Immagine "fungo atomico" di Hiroshima pag. 169, Capire la storia 3

Milano, 06/05/2022

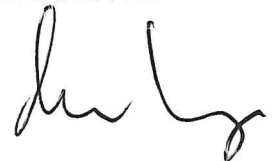
STUDENTI



Luca Valsecchi

Stefano Mazzoli

DOCENTE



Programma svolto di **Matematica**  
Anno scolastico 2021-2022  
**Docente prof. Roberto Gualano**  
**Classe 5^P**

**Testo adottato:** Leonardo Sasso, *Nuova matematica a colori – Edizione gialla*, casa editrice Petrini.  
Nel corso dell'anno si è fatto inoltre uso di materiale autoprodotta dall'insegnante.  
Ore settimanali di lezione: 3.

### **1° MODULO: RIPASSO**

Equazioni e disequazioni lineari di primo e secondo grado.

Disequazioni frazionarie.

### **2° MODULO: DERIVATA DI UNA FUNZIONE**

Derivate fondamentali: derivata della funzione costante, della funzione identica, della funzione potenza.

Derivata della funzione esponenziale e logaritmica.

Derivata di funzione razionale intera e fratta.

Derivata di funzione prodotto.

Derivata di funzioni composte.

### **3°MODULO: INTEGRALI INDEFINITI**

Le primitive.

Tabella delle primitive delle funzioni elementari.

Integrali di funzioni potenza.

Linearità dell'integrale indefinito.

Integrale di un polinomio.

Integrazione per scomposizione.



#### 4°MODULO: INTEGRALI DEFINITI

Il concetto di integrale definito.

Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo.

Primo teorema fondamentale del calcolo integrale.

Calcolo di integrali definiti.

Calcolo di aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione e dall'asse x.; area della regione di piano limitata dal grafico di due funzioni.

#### 5°MODULO: CALCOLO DELLE PROBABILITA'

Definizione di evento, spazio campionario.

Definizione classica di probabilità.

Risoluzione di semplici problemi con la definizione classica di probabilità.

Documenti:

Nascita e sviluppo del concetto di integrale.

Pag.53 Libro di testo vol. 5

La nascita e gli sviluppi del calcolo della probabilità.

Pag.93 Libro di testo vol. 5

Nascita e sviluppo del concetto di derivata.

Pag.221 Libro di testo vol. 4

Il docente

*Gualano Roberto*

*Gualano Roberto*

Gli studenti

*Simone Vinciguerra*

*Stefano Miro*

*Luca Volpechi*

## **Programma svolto di Lingua e Civiltà Inglese**

Anno scolastico 2021/2022

Classe 5<sup>^</sup>P Enogastronomia

Docente: Prof.ssa Laura Forni

Testo adottato:

“MASTERING COOKING & SERVICE”

Morris Catrin Elen with Smith Alison Casa editrice ELI Publishing

Ore settimanali di lezione: 2

### **CONTENUTI**

Grammar:

Sono state ripassate e analizzate le principali strutture grammaticali e linguistiche della Lingua Inglese.

Consolidamento strutture e lessico correlati al settore Enogastronomia.

### **UNIT 8 MENU PLANNING**

What's in a menu?

Types of menu: table d'hôte, à la carte

Breakfast, lunch and dinner menus

### **UNIT 9 DIET AND NUTRITION**

Healthy eating

The Mediterranean diet

### **UNIT 10 SAFETY PROCEDURES**

HACCP

### **DOSSIER 1 CULTURE**

#### **THE UNITED KINGDOM**

British cuisine: traditions and festivities

Christmas Day

Typical bars and restaurants in The UK: Inn, taverns, alehouses, public houses (pubs), coffee houses

### **DOSSIER 2 CULTURE**

#### **THE UNITED STATES OF AMERICA**

American cuisine: traditions and festivities

Thanksgiving Day

Halloween

Typical bars and restaurants in The USA: American diners, saloon bars

### **DOSSIER 4 ENOGASTRONOMIC TOUR OF ITALY**

Food and wine in north-west Italy: Lombardy

Most famous Italian food products: Made in Italy (Extra virgin olive oil, cheese, cured meats, fruit and vegetables, pizza, wines)

Quality schemes: PDO, PGI, TSG

Materiale predisposto per il colloquio con bibliografia

Menu (immagine) C. E. Morris with A. Smith, *Mastering Cooking and Service* (pag.141), Ed. Eli publishing

English breakfast (immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club Compact* (pag.106) Ed. Clitt

Healthy eating (immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club Compact* (pag. 252) Ed. Clitt

HACCP (immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club Compact* (pag. 297) Ed. Clitt

Made in Italy (Immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club Compact* (pag.187) Ed. Clitt

PDO, PGI, TSG (immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club Compact* (pag.165) Ed. Clitt

Milano, 6 maggio 2022

La docente

Handwritten signature in blue ink, appearing to read "Laura Fari".

Gli studenti

Handwritten signature in black ink, appearing to read "Stefano Mraz".

Stefano Mraz  
Luca Tiberchi

Programma svolto di Lingua e Civiltà Francese  
Anno scolastico 2021-2022  
Docente: prof.ssa Maria Serafina Russo  
Classe 5^P - Enogastronomia

Testo adottato: DUVALLIER, C., *GOURMET / ENOGASTRONOMIE*, ELI, ultima edizione. Nel corso del triennio, si è fatto largo uso di materiale preparato appositamente dagli insegnanti.  
Ore settimanali di lezione: 2

Ripasso/approfondimento lessicale e grammaticale dell'anno precedente (principali regole della pronuncia e dell'ortografia francese. Lessico e strutture grammaticali già studiati, in particolare):

Verbes Etre et avoir (prés. de l'indicatif)

Verbes du 1er et du 2e groupe (indicat. prés. + impérat.)

Pronoms toniques. Forma negativa. Forma interrogativa

Nombres 0 à 100

Verbes Aller, Venir, Prendre, Faire, Pouvoir (prés. indicatif + impératif)

Aggettivi possessivi. Esprimere il possesso di qqc. (A qui est...?)

Fraseologia (espressioni maggiormente usate nella vita quotidiana)

Aggettivi dimostrativi

Article partitif. Quantités, emballages

Verbi modali. Pronoms COD et COI. Demander et dire l'heure

Les aliments

Appareils de cuisson. Ustensiles de cuisine. Le couvert

Les verbes...en cuisine (vocabulaire)

Les repas en France

Les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

La restauration

La Nouvelle Cuisine

Dix plats typiques français (spécialités gastronomiques de la France Métropolitaine)

L'Alsace

La Bretagne

La Région PACA

Histoire du restaurant en France

La "Violette de Toulouse"

Histoire du vin

Histoire des liqueurs

Le "Roquefort"

Argomenti da illustrare entro il 15/05/2022

Les "Madeleines"

"Nougat", "Calissons d'Aix", "Berlingots"

Materiali preordinati all'avvio del colloquio, con bibliografia


La pyramide alimentaire - immagine (libro di testo, p. 182)

Les groupes alimentaires - immagine (libro di testo, p. 174)

Vins et liqueurs - immagine (libro di testo, p. 211)

Milano, .....05/05/2022.....

Gli studenti



Stefano Maria Luca Tibericchi

La docente

Maria Serafina Russo



# **Programma svolto di Scienza e cultura dell'alimentazione**

Anno scolastico 2021/2022

Classe 5<sup>a</sup> P articolazione enogastronomia

Docente Prof.ssa Carmela Buono

Testo adottato: *"Scienza e cultura dell'alimentazione vol. 5"*

Autore *A. Machado*

Casa editrice Poseidonia Scuola

2 ore settimanali

## **DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE**

### **Alimentazione equilibrata e LARN**

Dieta equilibrata; fabbisogno di macronutrienti e micronutrienti, valutazione dello stato nutrizionale, il bilancio energetico, valutazione di massa e composizione corporea, IMC, valutazione dell'assunzione di energia, la valutazione del dispendio energetico. LARN, ripartizione percentuale dei nutrienti. Linee guida per una sana alimentazione italiana.

### **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

Sana e corretta alimentazione, evoluzione del concetto di salute. La dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; la dieta del bambino; la dieta dell'adolescente; la dieta nell'adulto; la dieta nella terza età; la dieta in gravidanza; la dieta della nutrice.

### **Diete e stili alimentari**

Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta sostenibile, la dieta e lo sport, la doppia piramide alimentare: piramide alimentare e la piramide ambientale

## **DIETOTERAPIA**

### **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

Le malattie cardiovascolari; prevenzione del rischio cardiovascolare; l'ipertensione arteriosa; le iperlipidemie e aterosclerosi.

### **La dieta nelle malattie metaboliche**

Sindrome metabolica, obesità, diabete; iperuricemia e gotta, osteoporosi.

### **La dieta nelle malattie dell'apparato digerente**

I disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche

### **Allergie e intolleranze alimentari**

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche; le allergie alimentari; alimenti più frequentemente allergenici, indicazioni in etichetta le intolleranze alimentari; l'intolleranza al lattosio; il favismo; la fenilchetonuria; la celiachia; la diagnosi delle allergie e delle intolleranze; allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva. Ruolo degli OSA nella gestione di allergie e intolleranze.

### **Alimentazione e tumori**

I tumori; stile di vita e rischi tumorale, sostanze cancerogene presenti negli alimenti; sostanze protettive presenti negli alimenti. La scoperta del legame tra virus e tumori.

## **Disturbi del comportamento alimentare**

Anoressia nervosa; bulimia nervosa; disturbo da alimentazione incontrollata.

## **IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA ALIMENTARE**

### **Contaminazione degli alimenti**

Tipi di contaminazione, le fonti e le modalità di contaminazione.

### **Contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

La contaminazione degli alimenti e tipi di contaminazione, fonti di contaminazione alimentare.

*Contaminanti chimici naturali e sintetici:* le micotossine, gli agrofarmaci, i farmaci veterinari; sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;

*Contaminanti ambientali:* i metalli pesanti, diossine e PCB

*la contaminazione fisica:* particellare e da radionuclidi.

*Si prevede di svolgere entro il 30 maggio:*

### **Contaminazione biologica degli alimenti**

Le malattie trasmesse dagli alimenti, prevenzione delle malattie di origine alimentare, agenti biologici e modalità di contaminazione. I prioni, i virus, i batteri, i funghi microscopici, i fattori ambientali che influenzano la crescita microbica; le parassitosi. Le tossinfezioni alimentari; salmonellosi; infezione da *Listeria monocytogenes*; intossicazione da stafilococco; intossicazione da *Clostridium botulinum*, tossinfezione da *Bacillus cereus*. Parassitosi da protozoi: Toxoplasmosi. Parassitosi da metazoi: Teniasi e Anisakidosi.

## **MATERIALI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO ORALE:**

**Doppia piramide alimentare** fonte: *libro di testo pag.84*

**Dichiarazione allergeni** fonte *Alimentazione oggi Clitt*

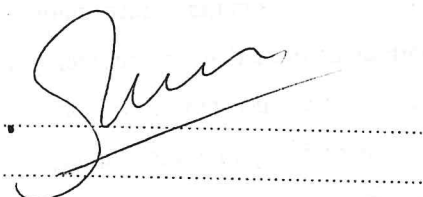
**Grafico indice glicemico** fonte *libro di testo pag.132*

**Tabella dei livelli plasmatici di lipidi** fonte: *libro di testo pag.120*

**Contaminanti attraverso la filiera alimentare** fonte: *libro pag 199*

**Foto Sarah Stewart** fonte: <https://educazionecivica.zanichelli.it/la-scoperta-del-legame-tra-virus-e-tumori-la-storia-di-sarah-stewart>

Studenti



Luca Vobechi

Stefano Morici

Docente



**A. Argomenti trattati:**

**1. Il bilancio d'esercizio e la sua analisi**

1.1. Il bilancio d'esercizio

1.1.1. *Lo Stato patrimoniale*

1.1.2. *Il Conto Economico*

1.1.3. *La Nota Integrativa*

1.2. L'interpretazione del bilancio d'esercizio

1.2.1. *La riclassificazione dello Stato patrimoniale e del Conto economico*

1.2.2. *Gli indici patrimoniali*

1.2.3. *Gli indici finanziari*

1.2.4. *Gli indici di redditività*

**2. Il mercato turistico**

2.1. Il turismo: aspetti definatori

2.2. Il bisogno turistico e il prodotto turistico

2.3. La domanda turistica

2.4. L'offerta turistica

2.5. Il mercato turistico internazionale

2.6. Gli Organismi e le fonti normative internazionali

2.7. Gli Organismi e le fonti normative interne

**3. Il processo di pianificazione e programmazione aziendale**

3.1. Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo

3.2. L'analisi della situazione di partenza

3.2.1. *Il micro-ambiente e il macro-ambiente*

3.2.2. *La PEST Analysis*

3.2.3. *La SWOT Analysis*

3.3. La vision, la mission e la definizione degli obiettivi strategici

3.4. La redazione del piano strategico

3.5. La programmazione e la redazione del piano strategico

3.6. Il controllo

**4. Il marketing**

4.1. Il marketing: aspetti generali

4.2. Il marketing strategico

4.2.1. *L'analisi interna*

4.2.2. *L'analisi della domanda*

4.2.3. *L'analisi della concorrenza*

4.2.4. *La segmentazione*

4.2.5. *Il target*

4.2.6. *Il posizionamento*

4.2.7. *La definizione degli obiettivi strategici*

4.3. Il marketing operativo

4.3.1. *Il prodotto*

4.3.2. *Il prezzo*

4.3.3. *I canali di distribuzione*

4.3.4. *La comunicazione*

#### 4.4. Il marketing plan

### 5. Il business plan

#### 5.1. Aspetti definitivi

#### 5.2. I contenuti del business plan

#### 5.3. Il budget degli investimenti

#### 5.4. Il budget economico

#### 5.5. Il budget finanziari

Argomenti che si prevede di svolgere dopo la pubblicazione del documento di classe:

### 6. Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

#### 6.1. La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti

#### 6.2. I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

#### 6.3. Norme igieniche da rispettare nei luoghi di lavoro

#### 6.4. Tutela della Privacy

#### 6.5. Norme volontarie ISO 9000

### 7. Le abitudini alimentari

#### 7.1. I principali fattori che incidono sui consumi

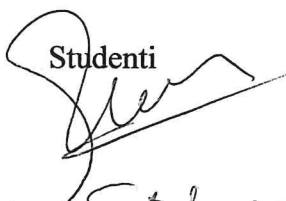
#### 7.2. Le attuali tendenze in campo alimentare

## B. Libro di testo adottato: Gestire le imprese ricettive up volume 3 Rascioni/Ferriello editore Tramontana

## C. Materiali preordinati per il colloquio:

1. Mappa concettuale del Modulo A “Il mercato turistico” pag 1 del libro “Gestire le imprese ricettive, volume 3 – Autori: Rascioni, Ferriello – casa editrice Tramontana
2. “SWOT ANALYSIS” figura pag. 36 del libro “Strumenti gestionali per il turismo – Diritto e tecniche amministrative dell’impresa ricettiva – Articolazione: Enogastronomia e Servizi di sala e vendita” – Autori: Ceserano, Esposito, Acampora – Ed. CLITT
3. “Le 4 P nel marketing operativo” figura pag. 143 del libro “Strumenti gestionali per il turismo – Diritto e tecniche amministrative dell’impresa ricettiva – Articolazione: Enogastronomia e Servizi di sala e vendita - Autori: Ceserano, Esposito, Acampora – Ed. CLITT
4. “Il processo di pianificazione, programmazione e controllo aziendale” figura pag. 32 del libro “Strumenti gestionali per il turismo – Diritto e tecniche amministrative dell’impresa ricettiva – Articolazione: Enogastronomia e servizi di sala e vendita”- Autori: Ceserano, Esposito, Acampora – Ed. CLITT
5. Mappa concettuale del modulo B Il “marketing” pag 47 del libro “Gestire le imprese ricettive, volume 3 – Autori: Rascioni, Ferriello – casa editrice Tramontana

Milano, 3 maggio 2022

Studenti  
  
Stefano Morad

Luca Tubecchi

Prof.ssa Sarah Lipari





**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA**

**PROF. SANTAGATA CARMINE**

I prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata

Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva

I marchi di qualità, DOP, IGP, STG, PAT, i prodotti biologici.

L'arte del banqueting all'interno del catering

Le tecniche di catering

Il banqueting e il banqueting manager

Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri

Sicurezza alimentare: il sistema HACCP

Le intolleranze e le allergie alimentari


**MATERIALE PREORDINATI ALL'AVVIO DEL COLLOQUIO**

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche. (Libro di testo Cucinabile Top ed. San Marco pag. 32).

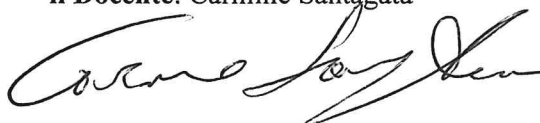
Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP. (Libro di testo Cucinabile Top ed. San Marco pag. 82)

Le tecniche di catering. (Libro di testo Cucinabile Top ed. San Marco pag. 122).

**Gli alunni**

  
Stefano Moras  
Luca Nisicchi

**il Docente: Carmine Santagata**



# I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO [www.ipsfrisi.it](http://www.ipsfrisi.it)

Anno Scolastico: 2021-2022

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DEL DIPARTIMENTO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### **SALA E VENDITA 5P**

1° MODULO: Abbinamento cibo- vino U.D. 1 1.1 I criteri di abbinamento cibo-vino

1.2 L'analisi del piatto e l'abbinamento 1.3 La successione dei vini in un menu 1.4 Gli abbinamenti gastronomici della lista

dolci o spumanti 2° MODULO: Enografia nazionale e internazionale U.D. 1

1.1 L'enografia

1.2 L'enografia italiana

1.3 Prodotti tipici, cucina e vini

3° MODULO: Produzione gastronomica italiana e internazionale U.D. 1

1.1 La tipicità come elemento strategico

1.2 Definizione di prodotto tipico

1.3 Il valore del prodotto tipico

1.4 Forze e debolezze del

prodotto tipico 1.5 I marchi di tutela dei prodotti

1.6 La gastronomia regionale

1.7 I prodotti tradizionali

1.8 La gastronomia

internazionale 4° MODULO: Il menù e la lista delle vivande U.D. 1

1.1 L'ordine delle vivande

1.2 Le tipologie dei menù

1.3 Le funzioni del menù

1.4 Come predisporre un menù La grafica del menù

SECONDO QUADRIMESTRE

5° MODULO: La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti U.D. 1

1.1 Acquisti ed economato

1.2 Approvvigionamento e

fornitori

- 1.3 Tipologie di prodotti
- 1.4 Magazzino e scorte
- 1.5 Gestione delle scorte
- 1.6 Acquisto del vino

6° MODULO: Costi e prezzi nella ristorazione food-cost and beverage-cost U.D. 1

- 1.1 I costi delle aziende ristorative
- 1.2 Calcolo del food-cost
- 1.3 Calcolo del beverage-cost 1.4 Il prezzo di vendita.

7° Modulo 1.1 Distillazione, acquaviti e liquori

- 1.1 Distillazioni e acquaviti: Brandy, Cognac, Armagnac, grappa, whisky, Vodka, Rum, Gin, Tequila, Acquaviti di frutta e di uva, Calvados, Liquori.

8° Modulo: Guarnizioni e decorazioni

- 1.1 Presentazione, strumenti di lavoro, guarnizioni con frutta e verdura  
Guarnizioni con bucce, guarnizioni intagliate, brinature.

9° Modulo: Cucina di Sala

- 1.1 Cucinare in Sala
- 1.2 Alcuni consigli per la lavorazione
- 1.3 Lavorazione di dessert
- 1.4 Preparazione di ingredienti e attrezzatura
- 1.5 Le ricette

Libro di testo: Oscar Galeazzi Sala-bar e vendita per il quarto e quinto anno dell'articolazione Enogastronomia.

Materiali preordinati all'avvio del colloquio:


- Impianto di distillazione discontinuo a bagnomaria immagine pag. 249 del libro di testo Sala bar e vendita Oscar Galeazzi
- Cucinare in sala, come si flamba immagine pag 120 del libro di testo Sala bar e vendita Oscar Galeazzi

Milano 03/05/2022

Prof. Maurizio Caracciolo

Letto e approvato il

Firma Studenti:

03/05/2022  
  
Luca Tiberchi  
Stefano M...  
