



**I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO**

PROGRAMMI SVOLTI

***a.s.
2022/2023***

ALLEGATO

Classe 5[^]G

IP diurno

Prof.ssa Giallombardo Mariateresa

Classe : V G enogastronomia

Programma svolto di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Sala e Vendita

Anno scolastico 2022/2023

1° Trimestre

UDA 5A “Definizione e valorizzazione dei prodotti tipici nell’azienda ristorativa”

- L’organizzazione dell’azienda ristorativa;
- Il Food & Beverage manager e la brigata di sala;
- La gestione dello staff;
- I costi dell’azienda ristorativa: il food cost e la determinazione del prezzo di vendita;
- L’avvio di un’azienda ristorativa e le procedure amministrative;
- La valorizzazione dei prodotti tipici;
- Definizione di prodotto tipico;
- I fattori determinanti;
- La dimensione collettiva;
- I marchi di qualità europei e nazionali;
- Il turismo enogastronomico e il made in Italy.

2° Pentamestre

UDA 5B “Tecnica flambè e degustazione vini”

- Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale;
- L’esame: visivo, olfattivo e gusto-olfattivo;
- La scheda analitico-descrittiva;
- L’enografia nazionale ed internazionale;
- La produzione vinicola italiana;
- La produzione enologica europea;
- La produzione enologica internazionale;
- La cucina di sala: cenni storici;
- Mise en place e attrezzature per la cucina di sala;
- Distillati da utilizzare durante il flambé;
- Regole per svolgere un servizio impeccabile;
- Ricette: primi, secondi e dessert.

UDA 5C “Igiene, sicurezza e informatizzazione”

- La normativa in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs.81/2008);
- Soggetti interessati e relativi obblighi;
- La prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- L’informazione e la formazione dei lavoratori;
- I rischi per i lavoratori della ristorazione e le operazioni preventive;

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

- L'azienda digitale;
- Il software gestionale per ristoranti e bar: gestione del servizio (prenotazione, comanda, conto, take away e delivery), gestione di magazzino e produzione, gestione del cliente, gestione di back office e dati;
- Sistemi comunicazione tra dipendenti, con i clienti, principali componenti hardware;
- L'economato, l'approvvigionamento e i fornitori, il magazzino.

Corso di allineamento di sala per gli anni 1°- 2°- 4°:

- Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Norme igieniche e sistema HACCP;
- Aree operative del ristorante;
- Momenti di servizio;
- I menu;
- Gli allergeni;
- Gli stili di servizio;
- Le tipologie di buffet;
- Catering e banquetting;
- Basi di enologia: le fasi di vinificazione.

Libri di testo adottati:

- Oscar Galeazzi, "Salabar Smart per cucina" quarto e quinto anno, Hoepli editore, 2021;
- Speri, Risi, Parimbelli, Rubis, "In sala e nel bar" articolazione enogastronomia quarto e quinto anno, Poseidonia scuola, 2013.

Materiali proposti:

- Materiali autoprodotti dal docente;
- Scheda analitico-descrittiva analisi sensoriale del vino A.I.S.
(https://www.spazioprever.it/salabar/abbinamenti/pdf/scheda_analitica.pdf)

MILANO, li 08/05/2023

Firma del docente Maristese Giolbunardo

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

▪ Luca

▪ de

Docente: Prof. Daniele Guido

Classe: 5 G Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Anno scolastico: 2022-2023

Gli studenti provengono dai percorsi di istruzione e formazione professionale pertanto, dopo accertamento dei prerequisiti, ho trattato i seguenti argomenti

Prerequisiti

- 1) CENNI SULLA STORIA DELLA RISTORAZIONE
 - Marie – Antoine Careme, Auguste Escoffier, Pellegrino Artusi
 - La cucina durante il ventennio fascista, La cucina futurista
 - La nouvelle cuisine degli anni '70, Gualtiero Marchesi
 - Anni Settanta: l'austerità e crisi dei consumi alimentari
 - Anni Ottanta: nascita dei prodotti ad elevato livello di servizio e di CUCE orientate al catering e Banqueting
 - Anni Novanta: nascita della tutela dei prodotti di qualità, del metodo di produzione biologica
 - Il nuovo millennio: nascita della glocalizzazione, GAS, Km 0, filiera corta.
- 2) IL CONCEPT DI CUCINA
 - Le gamme alimentari, i nuovi alimenti
 - La qualità dei prodotti agroalimentari (igienico sanitaria, di origine, merceologica)
- 3) I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE
 - Le forme di ristorazione commerciale e collettiva
 - Il menu come strumento di vendita e marketing
 - Tipologie di menu
 - Le portate dagli antipasti ai contorni
 - Caratteristiche dei menu in base alla stagione, Come comporre un menu fisso e concordato
 - Il menu per banchetti, il menu rotativo e ciclico
 - Menu per stili alimentari emergenti: vegetariano, vegano, crudista, macrobiotico e prodotti sostitutivi

Requisiti del quinto anno

- 1) LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI
 - Glocalizzazione e cucina fusion
 - Le frodi alimentari, la rintracciabilità, l'etichetta alimentare, NutrInform Battery
- 2) LA QUALITA' SENSORIALE
 - L'analisi sensoriale descrittiva
 - Tipologie di degustazione (V.V.T.O.)
 - Le combinazioni dei sapori, la ruota dei sapori, il food Pairing
- 3) LA QUALITA': CONNUBIO TRA BUONO E BELLO
 - La cura della forma, Forme e spazi nel/del piatto, tecnica del cibo verticale
 - Il colore nel/del piatto
 - La descrizione dei piatti
- 4) I MARCHI DI QUALITA' E LE CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI
 - Ruolo del cuoco per valorizzare i prodotti tipici
 - I cinque gruppi di alimenti, le gamme nelle forme ristorative
 - I consorzi di tutela
 - Le certificazioni ufficiali: DOP, IGP, STG, BIO, PAT
 - Le certificazioni Slow Food e De.Co, la filiera corta e il Km 0

- Come valorizzare l'immagine di un territorio attraverso il Marketing territoriale
- 5) TUTELA DELLA SALUTE: IL CLIENTE CON ESIGENZE ALIMENTARI
 - Definizione di allergia ed intolleranza alimentare
 - Le allergie alimentari più comuni, il Regolamento CE 1169/2011
 - L'intolleranza al lattosio e al fruttosio, la fenilchetonuria e il favismo
 - La celiachia, requisiti per cucinare senza glutine, il menu senza glutine
- 6) SICUREZZA ALIMENTARE
 - L'igiene ambientale e l'igiene delle lavorazioni, GMP, GHP
 - Il sistema HACCP: fasi preliminari e i sette principi
 - Simulazione di un piano HACCP e di un diagramma
- 7) LE TECNICHE DI CATERING
 - Definizione di catering, I soggetti e le caratteristiche del catering
 - Il catering nella ristorazione collettiva e sui mezzi di trasporto
 - Il catering a domicilio
 - Gli adempimenti amministrativi e l'abilitazione alla SAB
 - I menu della ristorazione collettiva
 - I menu nelle malattie metaboliche e nella gravidanza
 - Modalità del servizio di catering
 - Il sistema CAR e sottovuoto
 - La cucina satellite
 - Il trasporto degli alimenti: il sistema Cook & Hold, Cook & Chill, Cook & Freeze, legume freddo
 - La cucina indiretta: il sottovuoto, la cucina d'assemblaggio, il sistema CAR
 - Organizzazione della produzione per regole, e programmazione della produzione pasti
- 8) IL BANQUETING
 - Tipologie di banquetting
 - Adempimenti legislativi delle società di banquetting
 - Ruolo del banquetting manager in una azienda di banquetting
 - Il menu nel banquetting
 - L'organizzazione del servizio di Banqueting
 - Il servizio a buffet

LIBRO DI TESTO:

Cucinabile top, Editrice San Marco, Angelo Solillo, Sonia Palermo. 2014

Materiale digitale fornito dal docente

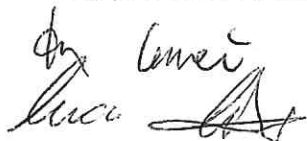
MATERIALI PROPOSTI PER IL COLLOQUIO

Immagini su

- I prodotti di gamma,
- Banqueting,
- Catering,
- Cucina senza glutine
- Marchi di qualità

Milano, 10 maggio 2023

I rappresentanti di classe



L'insegnante



DOCENTE: FEDERICA VERDICCHIO

CLASSE: 5G

MATERIA: ITALIANO

PROGRAMMA

Argomenti trattati:

Naturalismo e Verismo

Il Positivismo: inquadramento storico-culturale

Naturalismo e Verismo: caratteri generali e scelte stilistiche a confronto

Giovanni Verga: vita, opere e poetica; lettura della novella *Rosso Malpelo* e analisi di brani scelti da *I Malavoglia*

Il Decadentismo

Il Decadentismo europeo ed italiano: caratteri generali

Il simbolismo francese: inquadramento storico-culturale e caratteri generali

Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica; lettura e analisi dei seguenti componimenti: *X Agosto* e *Digitale Purpurea*

L'estetismo: inquadramento storico-culturale e caratteri generali

Gabriele d'Annunzio: vita, opere e poetica; lettura e analisi de *La pioggia nel pineto* e di brani scelti da *Il Piacere*

Le avanguardie storiche: il Futurismo

Il Futurismo: inquadramento storico-culturale e caratteri generali

I Manifesti del Futurismo: il *Primo Manifesto del Futurismo* e il *Manifesto tecnico della letteratura futurista* di F. T. Marinetti

Il romanzo del primo Novecento

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica; lettura della novella *La Carriola* e di brani scelti da *Il fu Mattia Pascal*

Italo Svevo: vita, opere e poetica; lettura di brani scelti da *La coscienza di Zeno*

La poesia tra le due guerre

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica; lettura e analisi di poesie dalla raccolta *L'Allegria*

Eugenio Montale: vita, opere e poetica; lettura e analisi di poesia dalla raccolta *Ossi di seppia*

La narrativa del dopoguerra

Inquadramento storico-culturale e caratteri generali (brevi cenni al Neorealismo e alla memorialistica)

Lettura di un brano da *Se questo è un uomo* di Primo Levi (si prevede di trattare il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)

Verso l'esame di stato: la stesura del testo scritto

TIPOLOGIA A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

TIPOLOGIA B: analisi e interpretazione di un testo argomentativo

TIPOLOGIA C: riflessione critica di carattere argomentativo-espositivo su tematiche di attualità; l'articolo di giornale e l'intervista giornalistica

Libro di testo adottato:

P. Di Sacco, *Chiare lettere*, 3, B. Mondadori

Utilizzo di appunti

Materiali forniti dal docente e pubblicati su Classroom:

- presentazioni e mappe riguardanti gli argomenti trattati
- brani scelti delle opere trattate

Materiali utili per l'avvio del colloquio:

Brani:

- I. G. Verga: *Rosso Malpelo*
- II. G. Pascoli: *X Agosto*
- III. G. Ungaretti: *Soldati*

Immagini e foto:

- IV. C. Govoni: *Il palombaro*
- V. D'Annunzio

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti):



DOCENTE: FEDERICA VERDICCHIO

CLASSE: 5G

MATERIA: STORIA

PROGRAMMA

Argomenti trattati:

L'Italia unita dopo l'unità: Destra storica e Sinistra storica.

L'età giolittiana: elementi essenziali

L'Europa alla vigilia della prima guerra mondiale: imperialismo e belle époque

La prima guerra mondiale: principali avvenimenti

La rivoluzione russa e l'Urss: da Lenin a Stalin.

Gli Usa dopo la Grande guerra: proibizionismo, i "ruggenti anni 20" e la crisi del 1929

Il primo dopoguerra in Italia: il biennio rosso e l'avvento del fascismo

Il primo dopoguerra in Germania: dalla repubblica di Weimar all'avvento del nazismo

I totalitarismi: Fascismo e Nazismo

Il mondo verso la seconda guerra mondiale: i "fascismi" in Europa, la guerra cino-giapponese, l'Asse Roma-Berlino-Tokyo e il patto Molotov-Ribbentrop

La seconda guerra mondiale e la Shoah.

L'Italia dalla nascita della Repubblica al boom economico

La Costituzione italiana: struttura e caratteristiche

Il secondo dopoguerra: la guerra fredda (si prevede di approfondire il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)

Dibattiti sulla società italiana contemporanea a partire dalla visione di film e documentari (si prevede di trattare il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)

Libro di testo adottato:

AA VV, *Capire la storia*, 3, B. Mondadori

Utilizzo di appunti

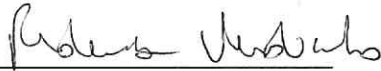
Materiali forniti dal docente e pubblicati su Classroom:

- presentazioni e mappe riguardanti gli argomenti trattati
- fonti documentarie: l'inchiesta di Sonnino e Franchetti sul lavoro minorile; i Discorsi alla Camera dei Deputati di G. Matteotti contro lo squadristismo e contro i brogli elettorali; il Discorso alla Camera dei Deputati di B. Mussolini sul delitto Matteotti

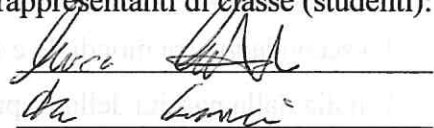
Materiali utili per l'avvio del colloquio:

- I. Immagine: Conferenza di Berlino: spartizione dell'Africa
- II. Immagine: Triangolo industriale
- III. Foto: Guerra di trincea
- IV. Foto: Mussolini e Hitler
- V. Foto: Antisemitismo

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti):



Docente: Prof.ssa Federica Rebessi

Classe: 5G

Anno scolastico 2022/23

Disciplina: Matematica

Programma svolto:

Ripasso/allineamento propedeutico allo studio di funzione:

Prodotti notevoli: quadrato del binomio, differenza di due quadrati.

Scomposizione polinomi: mediante raccoglimento a fattore comune totale, raccoglimento a fattori comuni, riconoscimento differenza di due quadrati, riconoscimento quadrato del binomio.

Equazioni di secondo grado.

Disequazioni di secondo grado (metodo algebrico e metodo grafico).

Disequazioni fratte di primo e secondo grado.

Piano cartesiano. Rette e loro equazione.

Le funzioni

Definizione e loro rappresentazione.

Funzioni iniettive, suriettive, biiettive: definizioni ed esempi.

Funzioni numeriche: definizione e classificazione.

Intervalli numerici e loro rappresentazioni.

Calcolo dominio di funzioni intere, fratte, irrazionali. Studio segno di una funzione.

Intersezione con gli assi cartesiani.

Bozza di grafico di una funzione fratta.

Limiti di funzione reale di variabile reale

Concetto intuitivo di limite. Limite destro e sinistro. Limite finito o infinito di x tendente a un valore finito o a infinito.

Concetto di asintoto. Asintoti verticali e orizzontali.

• Algebra degli infiniti.

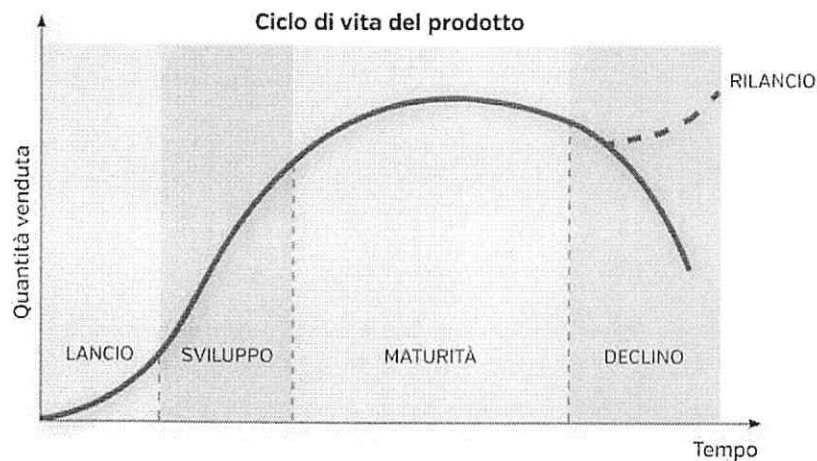
• Cenni di calcolo algebrico di limite di funzione razionale intera e funzione razionale fratta.

Lettura di grafico di funzione reale di variabile reale

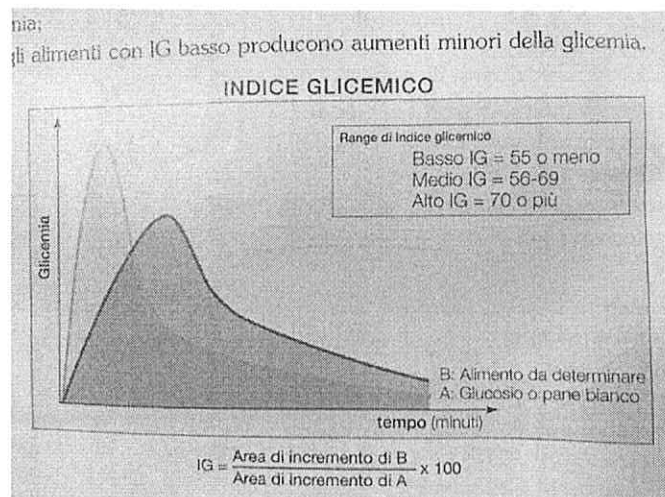
Determinazione del dominio, segno della funzione (positività), intersezione con gli assi cartesiani, asintoti, punti di massimo e di minimo.

Libro di testo: Nuova Matematica a colori - ediz. Gialla Leggera - Autore: L. Sasso Eed. Petrini.

Materiali utili per l'avvio al colloquio:



Fonte: pag. 95 del libro di testo "Gestire le imprese ricettive up - Enogastronomia / Sala e vendita" - Autori: Rascioni, Ferriello - Edizione Tramontana



Fonte: pag. 132 del libro di testo "Scienza e Cultura dell' Alimentazione "- Volume 5 - Autore: A. Machado - Edizione Poseidonia Scuola

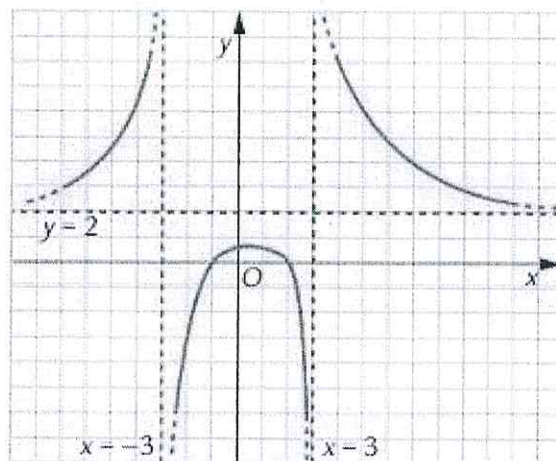


Figura 5.22

Fonte: pag. 168 del libro di testo "Nuova Matematica a colori" ed. GIALLO" - Volume 4 LIGHT"-
Autore: L. Sasso - Edizione Petrini

Milano, 10 – 05- 2023

Gli studenti rappresentanti

[Signature]
[Signature]

La docente

[Signature]

Disciplina Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente Antonella Lasalandra

Classe 5G a.s. 2022/2023

Libro di testo A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

CIBO E RELIGIONI

- Regole alimentari nelle tre religioni monoteistiche più diffuse Ebraismo, Cristianesimo e Islam.

DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Aspetti generali. La dieta nell'età evolutiva, del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, del bambino, dell'adolescente. La dieta nell'adulto; la dieta in gravidanza e nella nutrice; la dieta nella terza età.

MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Ipertensione arteriosa
- iperlipidemie (ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia)
- aterosclerosi

DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE

- Sindrome metabolica
- Diabete
- Obesità
- Iperuricemia e gotta
- Osteoporosi

DIETE E STILI ALIMENTARI

- Dieta e benessere, dieta mediterranea, vegetariana (vegana, fruttariana, crudista), nordica, eubiotica, macrobiotica, sostenibile, dieta e sport

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Reazioni avverse al cibo
- allergie alimentari e intolleranze alimentari
- intolleranza al lattosio
- favismo
- fenilchetonuria
- celiachia
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze alimentari.
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

ALIMENTAZIONE E TUMORI

- Il processo di cancerogenesi, tumori maligni e benigni, sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

- Anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbi da alimentazione incontrollata

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- Alimenti arricchiti
- alimenti alleggeriti
- integratori alimentari
- alimenti per diete particolari
- alimenti funzionali (omega 3 e omega 6; antiossidanti; probiotici, prebiotici),
- novel foods
- alimenti geneticamente modificati
- superfoods.

FILIERA ALIMENTARE

- Tipologie di filiera alimentare. Frodi alimentari. Sicurezza alimentare e qualità nella filiera alimentare. Le certificazioni di qualità.

SISTEMA HACCP e CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

- Igiene dei prodotti alimentari
- I Manuali di Buona Prassi Igienica
- Il sistema HACCP
- La contaminazione degli alimenti

CONTAMINAZIONI

- Malattie trasmesse dagli alimenti
- agenti biologici (microrganismi) e modalità di trasmissione
- batteri, classificazione e fattori di crescita
- tossoinfezioni alimentari (salmonellosi, listeriosi, botulino).
- I prioni.
- Le parassitosi intestinali (Toxoplasmosi, Teniasi, Anisakidosi).
- Le contaminazioni fisiche.
- Le contaminazioni chimiche: micotossine, agrofarmaci, farmaci veterinari, sostanze cedute da MOCA, metalli pesanti, radionuclidi

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- La conservazione degli alimenti; tecnologie alimentari
- alterazione degli alimenti
- classificazione dei metodi di conservazione

- conservazione con basse temperature: refrigerazione, congelamento e surgelazione
- conservazione con alte temperature: pastorizzazione e sterilizzazione
- conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione e liofilizzazione.
- Conservazione in ambienti modificati
- Conservazione con metodi chimici naturali e artificiali.
- L'affumicamento e le fermentazioni.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- La ristorazione collettiva, tipologie di ristorazione. La ristorazione di servizio, i diversi tipi di legame.

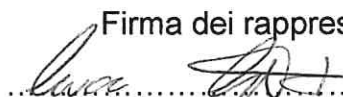
COTTURA

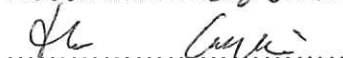
- La cottura ed effetti della cottura sugli alimenti e sui nutrienti. Principali tecniche di cottura.

Materiali utili per l'avvio del colloquio

- Immagine pag. 135 libro di testo
- Immagine <https://www.hwnews.it/wp-content/uploads/Alimentazione-cuore.jpg>
- Immagine appendice pag. 7
- Immagine https://www.lentepubblica.it/wpcontent/uploads/2017/10/cibi_contaminati_avvele_nati-630x355.png
- Immagine pag. 187 libro di testo
- Immagine pag. 73 libro di testo
- ED. CIVICA:
 - <https://ilfattoalimentare.it/imballaggi-2015-packaging-alimentare.html>
 - <https://www.mcdonalds.it/il-nostro-impegno/rispetto-pianeta/insieme-a-te-per-ambiente>
 - <https://www.tetrapak.com/it-it/sustainability/planet>
 - <https://www.ferrero.it/News/nuovo-obiettivo-di-sostenibilita-in-ambito-packaging-per-ferrero>
 - <https://www.focus.it/ambiente/ecologia/packaging-commestibile-la-nuova-frontiera-del-gusto>

Firma del docente


Firma dei rappresentanti




Argomenti allineamento 3[^] e 4[^] anno

1. L'azienda

- 1.1. Aspetti definitivi
- 1.2. Le tipologie d'azienda
- 1.3. La forma giuridica
- 1.4. Il soggetto giuridico e il soggetto economico
- 1.5. Le norme sulla costituzione dell'impresa
- 1.6. Le operazioni di gestione aziendale
 - 1.6.1. *Il finanziamento*
 - 1.6.2. *L'investimento*
 - 1.6.3. *La produzione*
 - 1.6.4. *Il disinvestimento*

2. Il bilancio d'esercizio e la sua analisi

- 2.1. Il bilancio d'esercizio
 - 2.1.1. *Lo Stato patrimoniale*
 - 2.1.2. *Il Conto Economico*
 - 2.1.3. *Il Rendiconto finanziario*
 - 2.1.4. *La Nota Integrativa*
- 2.2. L'interpretazione del bilancio d'esercizio
 - 2.2.1. *La riclassificazione dello Stato patrimoniale e del Conto economico*
 - 2.2.2. *Gli indici patrimoniali*
 - 2.2.3. *Gli indici finanziari*
 - 2.2.4. *Gli indici di redditività*

Argomenti trattati 5[^] anno

1. Il mercato turistico internazionale

- 1.1. Il turismo: aspetti definitivi, la domanda e l'offerta turistica
- 1.2. Il mercato turistico internazionale e nazionale
- 1.3. Gli Organismi e le fonti normative internazionali
- 1.4. Gli Organismi e le fonti normative interne

2. Il marketing

- 2.1. Il marketing: aspetti generali
- 2.2. Il marketing strategico
 - 2.2.1. *L'analisi interna*
 - 2.2.2. *L'analisi della domanda*
 - 2.2.3. *L'analisi della concorrenza*
 - 2.2.4. *La segmentazione*
 - 2.2.5. *Il target*
 - 2.2.6. *Il posizionamento*
 - 2.2.7. *La definizione degli obiettivi strategici*
- 2.3. Il marketing operativo
 - 2.3.1. *Il prodotto*
 - 2.3.2. *Il prezzo*
 - 2.3.3. *I canali di distribuzione*
 - 2.3.4. *La comunicazione*
- 2.4. Il marketing plan

- 3. La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione**
- 3.1. La pianificazione e la programmazione: il rapporto tra le due fasi
 - 3.2. La scelta dell'assetto organizzativo e la forma giuridica
 - 3.3. La vision e la mission
 - 3.4. Le funzioni del controllo di gestione
 - 3.5. Il budget
 - 3.5.1. Il budget degli investimenti
 - 3.5.2. Il budget finanziario
 - 3.5.3. Il budget economico
 - 3.5.4. La differenza tra il budget e il bilancio d'esercizio

- 4. Il business plan**
- 4.1. Aspetti definitivi
 - 4.2. Le parti del business plan

Argomenti che si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe

- 5. La normativa di settore turistico-ristorativo**
- 5.1. Le norme sul lavoro e sulla sicurezza
 - 5.2. Le norme di igiene alimentare
- 6. Le abitudini alimentari**
- 6.1. Aspetti definitivi
 - 6.2. I marchi di qualità alimentare

Libro di testo adottato:

Gestire le imprese ricettive up – Enogastronomia / Sala e vendita – Autori: Rascioni, Ferriello – Edizione Tramontana

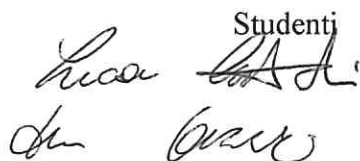
Appunti:

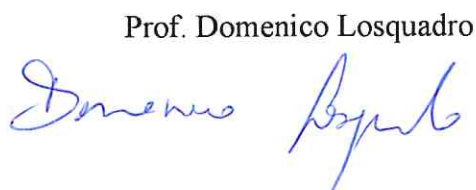
- **La costituzione e la gestione dell'impresa:** la dispensa analizza gli aspetti principali dell'azienda, le operazioni di gestione e gli adempimenti giuridici/fiscali di costituzione;
- **La rielaborazione del bilancio d'esercizio e gli indici di bilancio:** schema riassuntivo sulla riclassificazione del Bilancio d'esercizio con formule e commenti dei maggiori indici di bilancio;
- **Marketing:** la dispensa affronta la tematica del marketing nel suo complesso con focus sul marketing strategico e marketing operativo;

Materiali proposti:

- I. Documento "Immagine Analisi SWOT" – Fonte: pag. 145 del libro di testo
- II. Documento: "Immagine sulla pubblicità" – Fonte: pag. 61 del libro di testo
- III. Documento: "Immagine via Francigena" – Fonte: <https://www.viefrancigene.org/it/>

Milano, 2 maggio 2023

Studenti


Prof. Domenico Losquadro


Classe 5G

Anno scolastico 2022/2023

Disciplina - scienze motorie

Docente Roccella Maurizio

Programma svolto

Le capacità condizionali

Esercizi a carattere generale:

- Esercitazioni capacità condizionali
- Mobilità articolare, resistenza, forza, velocità, coordinazione.
- esercitazioni di base per l'incremento delle capacità condizionali con ausilio di piccoli attrezzi: manubri, funicelle, step, palloni.

Attività sportiva:

- Pallavolo. Esercitazione fondamentali senza palla.
- Pallavolo. Esercizi fondamentali con palla, bagher, battuta, palleggio.

Pallavolo. Materiale proposto: regolamento di gioco, il fair play, concetto di salute dinamica nella pratica sportiva, relazione sport-salute.

Materiale preordinato colloquio esame

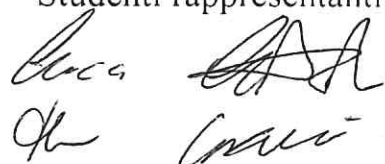
- Pallavolo. Materiale proposto: concetto di salute dinamica nella pratica sportiva, relazione sport-salute. Testo: G. Fiorini-N. Lovecchio-S.Coretto-S.Bocchi- 'Educare al movimento'- Marietti scuola- 02/2018- Cap. 5 salute e benessere pag.340-341.
- Carta del fair play (allegato). Sito internet: www.panathlon-international.org

Il docente

Prof. *Roccella Maurizio*



Studenti rappresentanti.



Docente: Prof.ssa Raffaella Mariani

Classe: 5^ G

Disciplina: Francese

Le monde de la restauration

L'hôtellerie-restauration.

Le personnel.

Les locaux du restaurant.

Comprendre un dialogue : Pouvez-vous me conseiller ?

Vidéo: Les recettes du bonheur

Le personnel de cuisine et la sécurité

La brigade de cuisine.

La tenue du cuisinier professionnel;

L'hygiène

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP

Comprendre le dialogue: Il faut respecter les règles !

Cartes et menus

La conception de la carte

Comprendre un menu

Les équipements de cuisine

L'équipement d'une cuisine

Les appareils de préparation des aliments

Les ustensiles de cuisine

Les appareils de cuisson

Vidéo: La mise en place

Présentation d'une recette au choix

Les préparations culinaires

Les légumineuses

Les céréales

Les condiments, les aromates

La viande

Le monde de la pâtisserie

Le matériel et les équipement du laboratoire de pâtisserie (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

Les ustensiles de pâtisserie (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

Les ingrédients de base (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

Les crèmes et les pâtes de base (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

Dossier

La France métropolitaine

Grammaire : Introduction à l'étude de la langue française : l'alphabet et les règles de phonétique ; Les pronoms sujets ; Le verbe s'appeler au présent ; Les présentatifs c'est/ce sont ; Les articles définis et indéfinis ; Les verbes être et avoir au présent ; Les verbes du 1^{er}, 2^e groupe au présent ; les verbes irréguliers: aller, venir, faire, prendre, mettre ; Le féminin des noms et des adjectifs ; L'interrogation ; La négation ; Les adjectifs possessifs ; Les articles contractés ; Les verbes pronominaux ; le passé composé, pourquoi parce que ; l'imparfait ; le futur simple

Objectifs communicatifs et lexique : L'alphabet ; Les nombres ; Les jours de la semaine L'heure ; L'adresse ; Les mois de l'année ; Parler de ses activités quotidiennes ; Parler d'événements passés.

Esercitazioni di lettura e pronuncia: www.postcastfrancaisfacile: Paris;

Esercitazioni di lettura e pronuncia: www.postcastfrancaisfacile: Les repas des Français

Libri di testo

Sublime oenogastronomie di C. Duvallier, Eli Ed; **Fiches de grammaire** di G.Vietri, Edisco Edizioni;

Argomenti proposti

- I. L'hygiène (Immagine tratta da Sublime Oenogastronomie pag.52)
- II. La viande (Immagine tratta da Sublime Oenogastronomie pag.56)
- III. Les macarons (Immagine tratta da Sublime Oenogastronomie pag.210)

Milano, 8.05.2023

La docente

Raffaella Marucci

I rappresentanti di classe

for *Luci*
luc *AS*

PROGRAMMA A.S. 2022-23

Docente: Giuliana Scaramuzzi

Classe: 5G

Materia: Inglese

- Argomenti trattati:

DIET AND NUTRITION

Healthy eating p.156-157
The Mediterranean diet p.158
Other types of diet p.159
Alternative diets p.160-161
Religious dietary choices p.162
Teen and sport diets p.163
Special diets for food allergies and intolerances p.164
Getting to know food intolerances p.166

MENU PLANNING

What's in a menu p.140
Menu formats p.141
Types of menu p.142
Breakfast, lunch and dinner p.146

THE KITCHEN BRIGADE

Kitchen stations p.52
The chef's uniform p.54

SAFETY PROCEDURES

Food safety and food quality p.172
Haccp p.173
Haccp principles p.174
Food contamination p.175
Food preservation p.178-179
Workplace safety p.180-181

EDUCAZIONE CIVICA

Food factories and sustainability: Ferrero, Coop, Granarolo, Barilla. Segue sitografia:

<https://www.specialityfoodmagazine.com/news/food-and-drink-biggest-sustainability-problems>

https://www.barillagroup.com/media/finder_public/7e/96/7e965f95-0a58-4a11-bbec-86e950562d6f/eng_barilla_group_2021_sustainability_report_interactive.pdf

<https://www.gruppogranarolo.it/csr-report-2021>

https://www.ferrerosustainability.com/int/sites/ferrerosustainability_int/files/2022-07/ferrero_book_1307_interactive-compressed.pdf

<https://www.co-operative.coop/ethics/sustainability-reporting>

<https://assets.new.siemens.com/siemens/assets/api/uuid:a44ec6d5-4eda-43a5-9098-c543a798d8b8/5.1-Sustainability-Quiz-Questions.pdf>

Si prevede di svolgere i seguenti argomenti dopo la pubblicazione del documento di classe

CULTURE: THE UNITED KINGDOM

A brief history of the UK p.348-349

British cuisine: traditions and festivities p.352-353

Traditional British recipes p.354-355

Typical bars and restaurant in the UK p.356

- **Libro di testo:** *Mastering cooking and service*, C.E. Morris with A.Smith, Eli Publishing

- **MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO**

- i. Immagine p.158 the Mediterranean Diet

- ii. Immagine p.54 Chef's uniform

- iii. Immagine Food Allergy VS Food Intolerance presa da

- <https://glenwood.ph/2022/08/food-allergy-vs-food-intolerance-what-you-need-to-know/>

- iv. Immagine HACCP presa da <https://haccp.milano.it/sicurezza-alimentare-haccp-nelle-scuole/>

- v. Immagine Food Contamination presa da <http://www.foodshap.com/blog/how-to-prevent-food-contamination/>

Firma del docente

Giuliana Scattolon
MILANO 03/05/23

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

Luca

Luca

I.I.S. «Paolo Frisi»

I.R.C.

Docente: Giosuè Brunetti

Classe: 5^a **6**

Materia: I.R.C.

Argomenti trattati (o che saranno completati dopo il 15 maggio ed entro l'8 giugno; in questo caso indicare "si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe"); dovranno essere coerenti con la progettazione didattica approvata dai Dipartimenti all'inizio dell'anno scolastico.

1° quadrimestre

L'uomo e la figura di Gesù di Nazareth:

Gesù della storia e il Cristo della fede; rilettura della vita di testimoni cristiani significativi del Novecento (p. Ezechiele Ramin mcccj, fr. Biagio Conte, Dietrich Bonhoeffer, Franz Jägerstätter).

2° quadrimestre

La Chiesa:

Etica teologica, vocazioni e vocazione: vita attiva, vita contemplativa, vita missionaria (vita sacerdotale, vita monastica cristiana, vita missionaria).

Nessun libro di testo utilizzato.

Materiali multimediali e fotocopie; discussioni guidate.

MATERIALI PREORDINATI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO (compresi eventuali materiali trattati per Educazione Civica)

- Paragrafo: l'etica in Dietrich Bonhoeffer, in R. GIBELLINI, *La teologia del XX secolo*, Queriniana, Brescia 2007, pp. 115-120.
- David Maria TUROLDO, *Manda Signore ancora profeti*, in *O sensi miei...*, Rizzoli, Segrate (MI) 2002, 570.

Firma del docente

Firma dei rappresentanti