



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "PELLEGRINO ARTUSI"

Chianciano Terme (SI) Anno

scolastico 2024/2025

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Classe 4 Sezione A PD

Docente: Melania Carullo

Recupero ed approfondimento degli argomenti anno precedente;

Il sistema H.A.C.C.P. e il piano di autocontrollo;

Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro D. lgs 81/08;

La ristorazione commerciale: caratteristiche delle strutture ricettive;

Tipologie di catering e banqueting;

Pasticceria regionale italiana e pasticceria internazionale;

Il menù: definizione, criteri di elaborazione e nuove carte (acque, oli, intolleranze ed allergie e tendenze alimentari);

Stili alimentari e dieta equilibrata;

Il marketing applicato all'azienda ristorativa: progettare un'attività ristorativa;

L'approvvigionamento: programmazione e organizzazione degli acquisti;

L'etichetta: etichettatura dei prodotti alimentari, additivi e conservanti alimentari;

Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità;

La cottura e conservazione degli alimenti;

La preparazione e presentazione del piatto;

Alimentazioni alternative.

Chianciano Terme, 26.05.2025

.....
.....

FIRMA

Prof.ssa Melania Carullo

