



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B-57025 PIOMBINO (Li)  
Tel.: 0565227401 – Fax: 0565227372

**Programma svolto classe 4 D sala  
Anno scolastico 2017/2018  
Prof. Caloiero Roberto.**

**1. I menu:**

- Menu classici e moderni.
- La funzione del menu.
- La classificazione del menu.

**1. I menu della ristorazione Collettiva:**

- L'offerta della ristorazione collettiva.
- I menu della ristorazione sociale e aziendale.
- Il servizio di ristorazione viaggiante.
- Il menu del banqueting.

**2. La stesura del menu:**

- La definizione del menu.
- Le portate.
- La presentazione del menu.

**3. La cucina:**

- La progettazione della cucina.
- Le attrezzature di cucina.

**4. Tecniche di cottura e presentazioni dei piatti:**

- I metodi di cottura .
- La presentazione delle vivande.
- La decorazione dei vassoi
- L'allestimento del buffet, il "racconto" dei piatti.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B-57025 PIOMBINO (Li)  
Tel.: 0565227401 – Fax: 0565227372

## 5. La sicurezza sul lavoro:

- Il TUSL.
- I dispositivi di protezione individuale.

## 6. I rischi lavorativi nella ristorazione:

- Il rischio elettrico.
- Il rischio di incendio.
- Il rischio di infortuni.
- I rischi per la salute.

## 7. La lampada:

- Ingredienti per cotture brevi.
- Ricette per cotture veloci alla lampada.

**Piombino**

13/08/18

**Prof: Roberto Caloiero**