

PROGRAMMAZIONE TEORICA QUARTO ANNO RIDOTTA PER ALUNNI CON GIUDIZIO SOSPESO

MODULO 2 – IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI

Unità 1 – Il Banqueting. Da pagina 57 a 65

- il catering e il banqueting
- le tipologie di banchetto
- le nuove figure professionali
- organizzare un banchetto e un evento

Unità 2 – il Buffet. Da pagina 70 a 74

- Il servizio a buffet
- Classificazione e caratteristiche
- Il buffet nei diversi momenti ristorativi

MODULO 3 – GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

Unità 1 – Gli alimenti. Da pagina 93 a 103

- Gli alimenti: definizione
- La classificazione nutrizionale degli alimenti
- La classificazione merceologica degli alimenti
- Gli alimenti dietetici
- Gli alimenti e la produzione biologica
- Gli OGM, organismi geneticamente modificati

Unità 2 – La qualità alimentare. Da pagina 104 a 117

- Le scelte alimentari
- La scelta degli alimenti: le diverse qualità
- L'etichetta alimentare
- I marchi di tutela
- I marchi di tutela internazionali e italiani
- I marchi di tutela dei vini
- La tracciabilità alimentare di filiera
- La sicurezza alimentare
- L'igiene e il sistema HACCP

MODULO 4 – MARKETING E MENU

Unità 1 – Il marketing e le tipologie di clientela. Da pagina 141 a 153

- Che cos'è il marketing
- Il marketing mix
- Il marketing plan o piano di marketing
- Le tipologie di clientela
- Il portafoglio clienti
- La promozione aziendale
- I social food

Unità 3 – Esigenze speciali: allergie e intolleranze. Da pagina 172 a 176

- Definizione di allergie e intolleranze alimentari
- La legislazione a tutela delle persone allergiche

- Allergie ad alimenti di origine animale
- Allergie ad alimenti di origine vegetale
- L'intolleranza al lattosio
- L'intolleranza al glutine