**Programmazione 1AA**

Ottobre-Novembre

Unità-1 *Struttura e Organizzazione della Cucina*

-L’Ambiente e le Attrezzature

-Il Personale

-La Brigata e La Divisa

Dicembre-Gennaio

Unità-1 *Struttura e Organizzazione della Cucina*

-L’Igiene in Cucina

-Comportamento ed Etica Professionale

-La Prevenzione degli Infortuni

Unità-2 *Storia e Attualità della Cucina*

-La Cucina e La sua Evoluzione

-Tendenze di Cucina

Febbraio-Marzo

Unità-3 *Le Aziende della Ristorazione*

-La Ristorazione Tradizionale

-Neoristorazione

-La Ristorazione Collettiva

Aprile-Maggio

Unità-4 *Gli Alimenti in Uso in Cucina*

-Classificazione degli Alimenti;

-Prodotti di Base;

-Erbe Aromatiche e Spezie;

-Condimenti e Prodotti Ausiliari;

**Programmazione 2AA**

Ottobre-Novembre

Unità-1 *Gli Alimenti in Uso in Cucina*

-Classificazione degli Alimenti;

-Prodotti di Base;

-Erbe Aromatiche e Spezie;

-Condimenti e Prodotti Ausiliari;

Dicembre-Gennaio

Unità-2 *Le Basi di Cucina*

-Allestimento del posto di Lavoro (Mise en Place);

-Pulizia e lavaggio degli Alimenti;7

-I Tagli delle Verdure e Patate;

-Le Principali Preparazioni Base;

-Le Salse;

Febbraio-Marzo

Unità-3 *Impasti Base, Antipasti e Primi Piatti*

-Classificazione Impasti Base;

-Definizione Antipasto;

-Tipologie di Antipasto;

-Classificazione Primi Piatti;

-Tipologie di Minestre;

-Primi Piatti;

-Primi Piatti Asciutti;

Aprile-Maggio

Unità-4 *I Piatti di Mezzo*

-Uova;

-Pesce;

-Carne (classificazione);

-Ortaggi;

*La Pasticceria*

-Le Basi di Pasticceria;

-Le Paste Base;

-Le Creme;

-Le Preparazioni Complementari;

-Le Classificazioni dei Dessert.

**Programmazione 3AA**

Ottobre-Novembre

Unità 1 - Gastronomia,Cultura e Ristorazione

-L’Evoluzione delle abitudini Alimentari

Dicembre-Gennaio

Unità 1 - Gastronomia, Cultura e Ristorazione

-Gli Stili Gastronomici

-La Ristorazione Contemporanea

Febbraio-Marzo

Unità 2 - Il Banqueting

-Catering e Banqueting

-Tipologie di Banchetto

-Le Nuove Figure Professionali

Aprile-Maggio

Unità 3 - Il Buffet

-Il Servizio Buffet

-Classificazione e Caratteristiche del Buffet

-Il Buffet nei diversi momenti Ristorativi

**Programmazione 5AA**

Ottobre-Novembre

Unità 1 - Gli Alimenti

-Definizione di Alimenti

-La Classificazione Nutrizionale degli Alimenti

Dicembre-Gennaio

Unità 1 - Gli Alimenti

-La Nuova Piramide Alimentare

-Gli Alimenti Dietetici

-Gli Alimenti Biologici

-Gli OGM

Febbraio-Marzo

Unità 2 - La Qualità Alimentare

-Le Scelte Alimentari

-Le Diverse Qualità

-L’Etichetta

-I Marchi di Tutela

-I Marchi di Tutela Internazionali e Italiani

-I Marchi di tutela dei vini

-Tracciabilità e Rintracciabilità

-HACCP

Unità 3 - Il Menù

-Le Origini del Menù

-Le Caratteristiche del Menù

-Le Principali Tipologie del Menù

-I Menù per le Diete Speciali

-Gli Stili di Servizio

Aprile-Maggio

Unità 4 - Le Esigenze Alimentari

-Definizione di Allergie e Intolleranze

-La Legislazione a Tutela delle Persone Allergiche

-Allergie ad Alimenti di Origine Vegetale

-Allergie ad Alimenti di Origine Animale

-Intolleranza al Lattosio

-Intolleranza al Glutine