



MATERIA: <b>STORIA</b>	INDIRIZZO: <b>leFP</b>	ANNUALITA': <b>seconde</b>
<b>CONTENUTI MINIMI</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il contesto storico-socio- economico e culturale dal Medioevo all'Ottocento.</li><li>• Le innovazioni nel settore professionale: l'alimentazione nel Medioevo europeo; i nuovi alimenti e i nuovi gusti nella cucina moderna; la nascita delle cucine nazionali; l'età dell'industria alimentare.</li><li>• La storia e la cultura del banchetto: dal Medioevo all'Ottocento.</li><li>• I grandi cuochi: Mastro Martino da Como, Bartolomeo Sacchi, Cristoforo Messisbugo, Bartolomeo Scappi, Marie-Antoine Carême, Auguste Escoffier, Pellegrino Artusi.</li><li>• Lettura ed analisi di testi di settore storico-letterari: dal Medioevo all'età moderna.</li></ul> <p style="text-align: center;">❖ La scelta dei testi da leggere e analizzare è subordinata agli argomenti delle UF.</p>		
<p>ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL ( <a href="mailto:accoglienza.casciaro@gmail.com">accoglienza.casciaro@gmail.com</a>) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: <i>materia.indirizzo.annualità</i> (es.: <i>accoglienza.ipseoa.prime</i>)</p>		