



**Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"**

Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia

Tel.

030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123



BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>

MATERIA:  LAB. DI SERV. ENOG. SETT. CUCINA	INDIRIZZO:  IPSEOA	ANNUALITA':  QUARTA CUCINA
<ul style="list-style-type: none"><li>● Le norme che regolamentano l'accesso ai laboratori.</li><li>● Le principali norme dettate dal Sistema di HACCP in materia di igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro.</li><li>● Le principali norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, al fine di evitare infortuni connessi agli ambienti lavorativi (Testo Unico art. 81).</li> <li>● Conoscenza e approfondimento degli argomenti delle annualità precedenti.<ul style="list-style-type: none"><li>● distinzione fra intolleranze ed allergie</li><li>● Conoscenza di alcune materie prime : le carni , i pesci</li><li>● conoscenza di banqueting e catering</li><li>● classificazione e criteri di scelta del menu</li></ul></li><li>● la ristorazione collettiva e la ristorazione commerciale</li><li>● I metodi di cottura</li><li>● i 14 allergeni</li></ul>		
<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>		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO