



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI

**"Luigi Einaudi"**

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935  
e-mail: [segreteria@ipseinaudilodi.edu.it](mailto:segreteria@ipseinaudilodi.edu.it) - Sito internet: [www.ipseinaudilodi.edu.it](http://www.ipseinaudilodi.edu.it)

## **PROGRAMMA QUARTO ANNO INDIRIZZO SALA E VENDITA**

**Materia: Laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina**

**Libri di testo adottato: Sarò Chef Corso di enogastronomia per articolazione sala e vendita**

**Ore di lezione settimanali 2**

### **MODULO N 1 – LA CUCINA NELLA STORIA, L'EVOLUZIONE DEGLI STILI ALIMENTARI**

1. Le competenze disciplinari del modulo Conoscere la storia della cucina e la sua evoluzione
2. Il contenuto In questo modulo si prenderà in esame la cucina nella Preistoria, da Roma antica al Rinascimento, dal Settecento ad oggi .  
Inoltre si prenderà in esame l'evoluzione degli stili alimentari, le cucine tradizionali, la cucina alternativa, la cucina industriale e le forme di cucina emergenti
3. Che cosa deve conoscere lo/la studente/studentessa  
La storia della cucina dalla Preistoria ai nostri giorni e conoscere le principali caratteristiche dei vari tipi di cucina.
4. Come lo/la studente/studentessa deve applicare ciò che conosce L'alunna/o dovrà: porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e culture alimentari. Distinguere le caratteristiche delle cucine.

### **MODULO N 2 –L'ITALIA IN CUCINA E LA DIETA MEDITERRANEA**

1. Le competenze disciplinari del modulo  
Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche locali e nazionali
2. Il contenuto L'Italia dei prodotti tipici: Ortofrutta e cereali , formaggi , salumi e carni. Le cucine d'Italia. La dieta mediterranea
3. Che cosa deve conoscere lo/la studente/studentessa  
Cenni sui prodotti tipici e localizzazione delle aree di produzione. Cenni sulle caratteristiche generali della cucina regionale italiana. Elementi di gastronomia regionale italiana. La Dieta Mediterranea
4. Come lo/la studente/studentessa deve applicare ciò che conosce

Dovrà distinguere i principali prodotti tipici, i piatti regionali, regionali e le differenze tra i diversi stili della cucina regionale e saper realizzare menu partendo dalla dieta mediterranea.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI

**"Luigi Einaudi"**

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935  
e-mail: [segreteria@ipseinaudilodi.edu.it](mailto:segreteria@ipseinaudilodi.edu.it) - Sito internet: [www.ipseinaudilodi.edu.it](http://www.ipseinaudilodi.edu.it)

**MODULO N 3 – LA CUCINA EUROPEA E NEL MONDO**

1. Le competenze disciplinari del modulo

Conoscere cucina europea e nel mondo

2. Il contenuto In questo modulo si prenderà in esame la cucina in Europa e nel Mondo

3. Che cosa deve conoscere lo/la studente/studentessa

Conoscere le principali caratteristiche della cucina Europea e del Mondo4. Come lo/la studente/stu-  
dentessa deve applicare ciò che conosce

L'alunna/o dovrà Distinguere le caratteristiche della cucina Europea e nel Mondo

**MODULO N 4 – IL MENU**

1. Le competenze disciplinari del modulo

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunica-  
zione per ottimizzare il servizio di qualità

2. Il contenuto

Il menu, I pasti della giornata, i vari tipi di menu, la successione delle portate nel menu, il piatto e la  
ricetta

3. Che cosa deve conoscere lo/la studente/studentessa

Distinguere il menu dalla carta , Redigere menu semplici, Comprendere che le ricette nel tempo  
evolvono

4. Come lo/la studente/studentessa deve applicare ciò che conosce

L'alunna/o dovrà elaborare dei menu