

**I.P.S.S.A.R**  
**"UGO TOGNAZZI"**  
**VELLETRI**

**A.S. 2019/2020**

**PROGRAMMAZIONE FINALE**

**CLASSE:** 4<sup>E</sup>

**MATERIA:** Enogastronomia **ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

**DOCENTE:** Luigi Celia

***Programma Teorico prof. Celia ed Esposito***

***Ripasso***

- *L'igiene nella ristorazione*
- *Haccp*
- *Sicurezza sul lavoro*

**NUOVI ARGOMENTI LEZIONI IN CLASSE**

- SICUREZZA ALIMENTARE
- FILIERA ALIMENTARE
- CORRETTE PRASSI DI LAVORAZIONE
- CLASSIFICAZIONE ALIMENTI
- PRODOTTI ECOCOMPATIBILI
- QUALITA' TOTALE DEGLI ALIMENTI

**LEZIONI ON-LINE**

- MARCHI DI QUALITA'
- CERTIFICAZIONI UNI EN ISO 9000/1
- FRODI ALIMENTARI
- VARIE FORME DI RISTORAZIONE
- CATERING, BANQUETING E CATERING BANQUETING
- BUFFET
- MENU

**DATA**

8-6-2020

**IL DOCENTE**

Prof. Luigi Celia