

## SCHEDA MODULO

**Denominazione Modulo di insegnamento :** PROCESSI DELLE TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE – A1292

Settore scientifico disciplinare (del modulo): AGR/15

**Docente:** Ezio Cerini

Docente a Contratto

**Crediti:** 6

### **Obiettivi di apprendimento del modulo (conoscenze e abilità attese nello studente)**

Studio dei diversi modelli produttivi in termini di: tipologie, criteri, e operazioni di trasformazione, mezzi strumentali, impianti, organizzazione produttiva e logistica, con correlazione alle leggi e alle normative vigenti.

### **Programma /contenuti del modulo**

Il pasto “fuori casa”: ristorazione commerciale, ristorazione collettiva, banqueting, buoni pasto. Aspetti caratterizzanti ed utenze.

Gli obiettivi di qualità nella ristorazione. Il costo pasto.

Processi, tecnologie e sistemi di erogazione del servizio nella ristorazione

Approvvigionamenti e capitolati di acquisto.

Ricette, menù, programmazione ed organizzazione del lavoro. Glossario.

### **Esercitazioni**

Esercitazioni sulla parte teorica (esercizi sulle lezioni svolte, elaborazione da parte degli allievi di schede di ricerca)

### **Modalità di erogazione adottate (lezioni frontali/esercitazioni/ laboratori) in relazione alle conoscenze e abilità attese**

Lezioni frontali ed esercitazioni svolte in classe sulle lezioni trattate.

### **Eventuali strumenti e materiale di consumo specifico previsti**

### **Materiale didattico per l'insegnamento e lo studio**

Strumenti di base per la video proiezione.

Dispense corrispondenti alle lezioni frontali, testi a disposizione degli studenti.

### **Modalità di verifica dell'apprendimento**

Colloquio orale e prova scritta in itinere.

### **Materie propedeutiche consigliate**