



## Introduzione

Il volume intende proporsi come strumento didattico particolarmente pratico e rispondente alle esigenze operative insite nella disciplina Laboratorio di enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali.

La materia caratterizza l'intero percorso formativo del monoennio post-qualifica: in essa, oltre alle nozioni specifiche, hanno pratica applicazione i temi di altre discipline dell'area di indirizzo.

La struttura organizzativa del testo permette all'allievo attività che applicano nozioni di legislazione, di alimenti e alimentazione e di economia, consentendogli di esercitare la loro interazione con le competenze professionali della disciplina già acquisite o in fase di apprendimento.

L'organizzazione e la gestione di un'azienda di ristorazione settore pasticceria, presuppongono conoscenze molto ampie e approfondite: l'allievo dovrebbe saper individuare e conoscere le diverse realtà aziendali e saper predisporre l'organizzazione più confacente per ognuna di esse, applicando nella realtà operativa il proprio sapere.

La struttura del testo si basa su un criterio modulare. La materia è suddivisa in 9 moduli tematici.

Sono presenti:

- approfondimenti che trattano in maniera più analitica e dettagliata argomenti di rilievo professionale e gestionale;
- rubriche operative che offrono spunti pratici per esercitarsi in situazioni organizzative e gestionali tipiche delle aziende ristorative;
- voci di glossario a fianco del testo, per chiarire i termini tecnici o di difficile comprensione;
- box di aggiornamento relativi alle innovazioni tecniche, tecnologiche, operative e legislative del settore;
- schede di verifica per controllare il grado di preparazione raggiunto.

Questa impostazione favorisce un apprendimento mirato alle esigenze specifiche della professione e agevola l'applicazione dei nuovi criteri didattici che considerano gli allievi soggetti attivi del processo educativo.

Gli argomenti trattati sono stati selezionati considerando non solo le indicazioni dei programmi ministeriali ma anche le numerose novità operative e di marketing che il mondo della ristorazione ha registrato negli ultimi anni.

<b>1</b>	<b>La pasticceria nella storia</b>	<b>7</b>
	La pasticceria europea	8
	La pasticceria francese	8
	La pasticceria russa	10
	La pasticceria spagnola	11
	La pasticceria greca	13
	La pasticceria inglese	15
	La pasticceria svedese	16
	La pasticceria tedesca	17
	La pasticceria orientale	18
	La pasticceria cinese	18
	La pasticceria giapponese	18
	La pasticceria indiana	19
	La pasticceria vietnamita	20
	La pasticceria delle due Americhe	21
	La pasticceria statunitense	21
	La pasticceria messicana	22
	Vediamo se ricordi	23
<b>2</b>	<b>Allergie e intolleranze alimentari</b>	<b>25</b>
	Diete per allergia e intolleranza	26
	Differenza tra allergia e intolleranza	27
	Informazioni sulla presenza di sostanze allergeniche	27
	Allergia alle proteine delle uova	29
	Allergia alle proteine del latte vaccino	32
	Allergia ai legumi	35
	Allergia alle arachidi	37
	Allergia alla frutta secca (frutta da guscio)	38
	Allergia alla soia	39
	Intolleranza al lattosio	40
	Intolleranza al glutine (celiachia o morbo celiaco)	41
	Come preparare e somministrare un pasto privo di glutine	42
	Favismo	44
	Fenilchetonuria	45
	La diffusione di allergie e intolleranze è in aumento: vediamo i motivi	45
	Come vivere con un'allergia alimentare	46
	Test diagnostici	46
	Vediamo se ricordi	48
<b>3</b>	<b>Igiene e salubrità</b>	<b>49</b>
	Un alimento può diventare pericoloso per la nostra salute	50
	Microrganismi patogeni (batteri, virus, infestanti)	51
	Agenti chimici	52
	Metodo di controllo HACCP	53
	Principali regole per il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti	54
	Igiene del personale/salute	54
	Igiene del personale - aspetto e abbigliamento	55
	Preparazione dei pasti	55
	Igiene dell'ambiente - elementi di sanificazione	55
	Rifiuti	60
	Agenti infestanti e disinfestazione	60
	Prevenzione antinfortunistica nel settore della ristorazione	64
	Segnaletica aziendale	68
	Vediamo se ricordi	69
<b>4</b>	<b>Qualità, certificazione e alimenti moderni</b>	<b>71</b>
	Prodotti alimentari: qualità e certificazione	72
	La qualità alimentare e le esigenze di garanzia	74
	L'applicazione di standard volontari e certificabili	75



La certificazione .....	75
<b>Le certificazioni di qualità</b> .....	76
DOP (Denominazione di Origine Protetta) .....	76
IGP (Indicazione Geografica Protetta) .....	79
STG (Specialità tradizionale Garantita) .....	80
Prodotti Agroalimentari Tradizionali .....	81
Denominazione Comunale di Origine .....	82
Il disciplinare di produzione degli alimenti certificati .....	82
Elementi del disciplinare .....	84
<b>Alimenti moderni</b> .....	85
Alimenti integrali .....	86
Alimenti light e dietetici .....	86
Alimenti fortificati .....	89
Alimenti funzionali .....	90
<b>OGM (Organismi Geneticamente Modificati)</b> .....	92
Alimenti sottoposti a manipolazione genetica coltivati .....	93
Alimenti sottoposti a manipolazione genetica in commercio .....	93
Etichettatura e tracciabilità degli OGM .....	94
Tracciabilità .....	94
<b>Vediamo se ricordi</b> .....	95

## **5 Il catering** ..... 97

Definizione di catering .....	98
La normativa che regola l'attività di catering .....	99
Caratteristiche delle attività di catering .....	100
Modalità del servizio di catering .....	101
<b>L'organizzazione del servizio</b> .....	102
La distribuzione con legume fresco-caldo .....	103
La distribuzione con legume fresco-caldo .....	103
La distribuzione con legume refrigerato .....	104
La distribuzione con legume surgelato .....	105
<b>Varie forme di catering, istituzionale o industriale</b> .....	106
La ristorazione sociale .....	106
<b>La ristorazione aziendale</b> .....	109
<b>Il ticket restaurant: il nuovo sistema di refezione</b> .....	110
<b>La ristorazione viaggiante</b> .....	112
<b>Il catering a domicilio</b> .....	114
<b>Vediamo se ricordi</b> .....	115

## **6 Il banqueting** ..... 117

<b>Il banchetto nella storia</b> .....	118
<b>Il banqueting: definizione</b> .....	120
<b>Il mercato dell'outside banqueting</b> .....	121
<b>La domanda nel banqueting</b> .....	122
Cerimoniale .....	122
Congressuale .....	123
Aziendale .....	123
Private .....	124
<b>L'offerta: le aziende di outside banqueting</b> .....	124
<b>Modello di gestione di un'azienda di outside banqueting</b> .....	125
Banqueting manager .....	125
Pubbliche relazioni e marketing .....	126
Commerciale .....	126
Amministrazione e contabilità .....	127
Produzione .....	127
Logistica .....	127
Risorse umane .....	127
<b>Gli aspetti normativi relativi all'attività di outside banqueting</b> .....	128
<b>Aspetti economici dell'attività di outside banqueting:</b> <b>il calcolo dei costi e la determinazione del prezzo di vendita</b> .....	129
<b>L'organizzazione di un evento</b> .....	130
La fase tecnica .....	130
La prima ricezione .....	131

L'appuntamento.....	132
La definizione del contratto.....	135
La trasmissione dei dati all'operativo.....	136
La fase operativa.....	137
La logistica.....	138
Il sopralluogo.....	138
La definizione delle attrezzature necessarie.....	139
Le operazioni di scarico attrezzature.....	139
Le operazioni di ricarica delle attrezzature.....	139
Il lavaggio delle attrezzature.....	139
Il controllo delle attrezzature.....	139
<b>La cucina.....</b>	<b>140</b>
L'approvvigionamento.....	140
La conservazione.....	140
L'elaborazione.....	140
Il confezionamento inside.....	141
La finitura e cottura outside.....	141
<b>Il servizio di sala.....</b>	<b>142</b>
<b>L'attività di marketing.....</b>	<b>143</b>
<b>Vediamo se ricordi.....</b>	<b>144</b>

## **7 Il buffet..... 145**

<b>Il buffet e i mobili di credenza del banchetto.....</b>	<b>146</b>
<b>Definizione del buffet.....</b>	<b>147</b>
I diversi buffet.....	148
<b>I servizi a buffet.....</b>	<b>150</b>
<b>Le regole tecniche per preparare un buffet.....</b>	<b>155</b>
La cucina e il buffet.....	155
Regole per la preparazione dei piatti.....	155
La sala e il buffet.....	156
Norme sui tavoli d'esposizione.....	156
Chafing dish.....	158
<b>Vediamo se ricordi.....</b>	<b>160</b>

## **8 Le decorazioni in pasticceria..... 163**

<b>L'arte del cake design.....</b>	<b>164</b>
Massa per decorazioni (pasta plastica).....	165
Il marzapane.....	166
Il pastigliaggio.....	167
Il cioccolato plastico.....	167
Tecnica decorativa al "cornetto".....	168
Tecnica decorativa con "asporto".....	169
<b>Sculture di burro o margarina.....</b>	<b>169</b>
La storia della margarina.....	170
<b>Sculture di ghiaccio.....</b>	<b>170</b>
<b>La lavorazione dello zucchero.....</b>	<b>171</b>
<b>Lo sciropo di zucchero.....</b>	<b>171</b>
<b>Processo di cottura dello zucchero.....</b>	<b>171</b>
<b>Vediamo se ricordi.....</b>	<b>173</b>

## **9 ABC del cioccolato..... 175**

Le origini del cacao.....	176
La diffusione in Europa.....	177
La cioccolata conquista l'Europa.....	178
L'affermazione dell'industria del cioccolato in Italia.....	180
La coltivazione del cacao.....	182
Dal cacao al cioccolato.....	185
Le diverse qualità.....	185
<b>Vediamo se ricordi.....</b>	<b>186</b>

<b>Dizionario di pasticceria.....</b>	<b>187</b>
---------------------------------------	------------