|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **PROGRAMMA del** **CORSO** **di** **ENOGASTRONOMIA**  |  |
| **III** | **IV** | **V** |
| **Le monde de la restauration****Le personnel de cuisine****La tenue****La restauration commerciale et la restauration collective à caractère social****Les enseignes franchisées****Le street food****Le traiteur****Les guides gastronomiques****La sécurité en cuisine****Les étiquettes****Les équipements de cuisine****Les ustensiles et les appareils****La mise en place****La carte et menu****Les légumineuses****Les céréales****Les condiments****les fruits et les légumes** | **La viande****Les produits de la pêche****Les oeufs****Les matières grasses****Les fromages****Les techniques de cuisson****Les fonds et les sauces****Les vins et les mets****La patisserie**  | **Conservation des aliments****Les groupes alimentaires****Les aliments biologiques****Les régimes alimentaires:****- régime méditerranéen****- régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivorisme, fruitarien, dissocié****Les intolérances alimentaires et les allergies****Le régime pour coeliaques****Les régimes religieux****Les troubles du comportement alimentaire:****- anorexie****- boulimie****- obésité****- hyperphagie****Slow food****La tendance hyper - locale****Les Restaurants Potagers****Les aliments biologiques**  |