|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **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** |