

CONTENUTI MINIMI

I SEGUENTI ARGOMENTI SI AGGIUNGONO A QUELLI DELLE CLASSI PRIMA, SECONDA, TERZA E QUARTA

- TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONI DI QUALITA' DEI CIBI ITALIANI
- SLOW FOOD
- SICUREZZA ALIMENTARE
- ALLERGIE E INTOLLERANZE
- CONSERVAZIONE DEL CIBO
- LE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
- PREPARAZIONI IN SALA (ES. TECNICA FLAMBE', SFILETTATURA)
- DIVERSI TIPI DI CATERING