



Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina

Sintesi dei contenuti

Anno 1

Il reparto di cucina

- i locali
 - le attrezzature
 - gli utensili
-

Il personale di cucina

- le figure professionali e le gerarchie
 - i rapporti tra reparti
-

Igiene e sicurezza

- l'igiene del personale
 - l'igiene degli ambienti e delle attrezzature
 - haccp
 - la sicurezza sul lavoro
-

La tecnica di base

- l'organizzazione della postazione di lavoro
-

Ortaggi legumi e frutta

- i tagli e la nomenclatura
 - I legumi
-

Erbe aromatiche e spezie

- utilizzo gastronomico

Grassi e condimenti

i condimenti di base

Sistemi di cottura

cuocere in un liquido

cuocere in umido

cuocere per arrostitimento

cuocere alla griglia

cuocere al salto

friggere

cuocere al vapore

Preparazioni di base

besciamella

salsa pomodoro e concassè

brodo ordinario

minestrone e zuppe

pasta all'uovo e di semola

gnocchi

crepelle

risotto base

Preparazioni di base della pasticceria

lievitati

pasta frolla

pasta sfoglia

impasto per pane e pizza

le creme

Pasta per bignè

Pan di Spagna

Le carni

cenni e preparazioni di base

Anno 2

Igiene e sicurezza

- l'igiene del personale
- l'igiene degli ambienti e delle attrezzature
- haccp e il piano di autocontrollo
- la sicurezza sul lavoro

Erbe aromatiche e spezie

- utilizzo gastronomico

Grassi e condimenti

- grassi animali e vegetali

Sistemi di cottura

- cuocere in un liquido
- cuocere in umido
- cuocere per arrostitimento
- cuocere alla griglia
- cuocere al salto
- friggere
- cuocere al vapore
- metodi di cottura

Fondi di cottura e salse

- i fondi e le salse
- le salse madri
- le salse di base
- le salse emulsionate

I primi piatti

le minestre

le paste

il riso

Le uova

classificazione merceologica e generalità

metodi di cottura

La pasticceria

il reparto di pasticceria

gli ingredienti della pasticceria

gli impasti di base

le creme e le salse

La piccola colazione

le preparazioni di base

colazione anglosassone e continentale

La ricetta

strutturazione e presentazione dei piatti

Le carni

dalla macellazione alla vendita

carni bianche e rosse

animali da cortile

conservazione trasformazione e cottura

cucina regionale e nazionale

Il menu

strutturazione

regole di corretta successione delle portate

Anno 3

Caratteristiche della cucina regionale e nazionale

cucina nazionale, regionale e del territorio

I sapori d'Italia e le cucine regionali

Prodotti enogastronomici e marchi di qualità

Il menu

tipologia e tecnica del menu

il menu nelle varie forme di ristorazione

stili alimentari intolleranze

Igiene e sicurezza nel settore alimentare

il rischio igienico

l'igiene della persona

l'igiene degli alimenti

haccp, punti critici di controllo, piano di autocontrollo

Tecniche di base

tecniche di cottura

leganti

pastelle

fondi e salse

preparazioni complementari

Gli antipasti

definizione e classificazione

I primi piatti

classificazione

minestre, zuppe, minestrone

la pasta

il riso

crepelle, polenta, gnocchi

I secondi piatti a base di pesce

classificazione del pesce

caratteristiche nutrizionali

lavorazione

scarto
Fondi di cottura a base di pesce

I secondi piatti a base di carne

la carne
tracciabilità ed etichette
macellazione, frollatura e resa della carne
classificazione
conservazione
metodi di cottura

Pane e panificazione

ingredienti di base
metodi di panificazione
Pizze focacce schiacciate

Pasticceria

impasti di base e dessert
creme e salse di base
dolci al cucchiaio
la pasticceria secca
le crostate
dolci fritti

Anno 4 e articolazione sala-vendita

Caratteristiche della cucina regionale e nazionale

cucina nazionale, regionale e del territorio
I sapori d'Italia e le cucine regionali

Cucina internazionale

cinese
francese
spagnola
nord americana

Prodotti enogastronomici e marchi di qualità

Igiene e sicurezza nel settore alimentare

il rischio igienico
l'igiene della persona
l'igiene degli alimenti
haccp, punti critici di controllo, piano di autocontrollo

Gli antipasti

I primi piatti

I secondi piatti a base di pesce

I secondi piatti a base di carne

Pane e panificazione

Pasticceria

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società

Ristorazione commerciale e collettiva

L'organizzazione della cucina e della produzione

l'organizzazione dell'impianto di cucina
l'organizzazione del lavoro di cucina
la cottura degli alimenti

Il mondo dell'enogastronomia

gastronomia e società
Il mercato enogastronomico

Anno 5 e articolazione sala - vendita

Caratteristiche della cucina regionale e nazionale

cucina nazionale, regionale e del territorio

I sapori d'Italia e le cucine regionali

Nuovi stili in cucina

Prodotti enogastronomici e marchi di qualità

Valore materiale e immateriale del cibo

Cibo e cultura

Turismo enogastronomico

Igiene e sicurezza nel settore alimentare

il rischio igienico

l'igiene della persona

l'igiene degli alimenti

haccp, punti critici di controllo, piano di autocontrollo

Gli antipasti

I primi piatti

I secondi piatti a base di pesce

I secondi piatti a base di carne

Pane e panificazione

Pasticceria

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società

Ristorazione commerciale e collettiva

L'organizzazione della cucina e della produzione

l'organizzazione dell'impianto di cucina
l'organizzazione del lavoro di cucina
la cottura degli alimenti

Il mondo dell'enogastronomia

gastronomia e società
Il mercato enogastronomico

I prodotti e l'approvvigionamento

i prodotti alimentari
approvvigionamento e gestione delle merci
gli stili alimentari

Restaurant manager

il menu e la politica dei prezzi
il banqueting e i servizi esterni
il catering
il legame del caldo e del freddo
ristorazione pubblica e privata, commerciale e collettiva