

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA - B20

LEZIONE 1: *La brigata di cucina*

La brigata di cucina
La professione del cuoco: sapere, saper fare, saper essere
La divisa del cuoco
La brigata: collaborazione tra i vari settori ed efficienza
OSA (obiettivi specifici di apprendimento)
OSA della proposta didattica
Profili generale
PECUP (profilo educativo culturale professionale)
Le scelte metodologiche
Strategia didattica
Direttiva MIUR
La divisa del cuoco
Origini del concetto di brigata
Brigata di cucina nella grande struttura
Mansioni dello Chef
Sous Chef
Chef Saucier
Chef Garde Manager
Chef Entremetier
Chef Pâtissier
Commis de Cuisine
Plongeur
Dimensioni della struttura

LEZIONE 2: *Igiene delle mani, qualità alimentare, HACCP*

- Igiene delle mani
- Lavare le mani
- Come lavare le mani
- Cattive abitudini
- Regole generali sull'utilizzo dei guanti monouso
- Requisiti dei locali
- Distribuzione dei locali
- Alimenti non deperibili
- Zona di stoccaggio delle derrate alimentari
- Stoccaggio degli alimenti deperibili nelle celle frigorifere
- Conduzione dei locali di manipolazione
- Attrezzature ed utensili
- Preparazione
- Scongellamento
- Cottura
- Conservazione
- Riscaldamento
- Temperature di conservazione
- Sicurezza alimentare e qualità dell'alimento
- Sanificazione
- Detersione
- Detergenti
- Disinfezione
- Chiarezza terminologica
- Analisi dei pericoli

- CP
- CCP
- I sette principi dell'HACCP
- Limiti critici per i CCP
- Monitoraggio dei CCP
- Diagramma di flusso
- Inclusione
- La chiave è la formazione

LEZIONE 3: *Metodi e tecniche di cottura*

- Le tecniche di cottura
- Descrizione contesto
- Modulo
- OSA
- OSA della proposta didattica
- Obiettivi della lezione
- Competenze chiave
- Le competenze chiave e i diritti di cittadinanza
- La didattica laboratoriale
- Focus comunicativo
- Integrazione scolastica: la disabilità
- Cottura degli alimenti
- La cottura
- L'azione della cottura
- Nuove tecnologie cottura a induzione
- Trasformazione dell'alimento
- La classificazione delle cotture
- I sistemi di cottura
- Cotture miste o combinate
- Cotture a calore secco o misto
- Cotture con grassi
- Cottura sottovuoto
- Cottura a bassa temperatura

LEZIONE 4: *I cereali loro utilizzo in cucina allergia o intolleranze alimentari*

- Obiettivi della lezione
- Didattica inclusiva alunno BES
- I cereali
- La cariosside
- Cereali con glutine
- Orzo
- Senza glutine
- Mais
- Grano saraceno
- Impasto con presenza di glutine
- Impasto senza glutine
- Attività laboratoriale impasto con glutine
- Allergia intolleranza
- Allergia alimentari
- Intolleranze alimentari
- Intolleranze al glutine
- Ruolo dei prodotti e della ristorazione collettiva
- Le farine alternative

- Farina integrale
- Valutazione formativa

LEZIONE 5: La piccola attrezzatura di cucina

- La coltelleria
- Il coltello e le sue parti
- La lama e l'impugnatura
- Il coltello ciclo di produzione
- Vari tipi di coltello
- Gli ortaggi
- Composizione chimica e valore nutritivo
- Ortaggi da frutto
- Ortaggi da fiore
- Ortaggi da foglia
- Ortaggi da fusto
- Ortaggi da radice
- I tagli dei vegetali

LEZIONE 6: La ristorazione

- Imprese ristorative
- Tendenze
- La ristorazione fast/food
- Formule
- QSCV
- Ristorazione commerciale
- L'offerta
- La domanda
- Consumo dei prodotti alimentari fuori casa
- Verticalizzazione dei pasti
- I sistemi ristorativi
- Buoni pasto
- Catering istituzionali
- Pubblicità
- Tipologie ristorative
- Il licensing

LEZIONE 7: Sicurezza sul lavoro

- La storia
- Costituzione
- Soggetti coinvolti
- Formazione dei RLS
- Obblighi dei lavoratori
- Il medico competente
- Il lavoratore
- Progettare la sicurezza
- Nuovo approccio alla sicurezza
- Infortuni
- Ambiente di lavoro
- Obblighi e segnaletiche
- I DPI

LEZIONE 8: Filiera alimentare il made in Italy

- Filiera alimentare
- La filiera lunga
- La filiera corta
- Canale corto
- Anno di fondazione gas

- Prodotti alimentari di quantità
- Denominazione originale
- Indicazione geografica tipica
- Esempio STG e DOP
- Marchi di qualità per vino in Italia
- Documentazione
- Piano della qualità

LEZIONE 9: Gli impasti di pasticceria

- Pasta frolla
- Pasta sfoglia
- Pan di spagna
- Pasta brisèe
- Pasta per bigné

LEZIONE 10: La valorizzazione dei piatti tipici

- Un mosaico di culture e di sapori
- Cucina regionale il centro
- Cucina regionale il sud
- Calabria
- Piatti tipici

CORSI E
CONCORSI

PREPARAZIONE CONCORSI