

PROGRAMMA CUCINA I A 2019/2020

DISCIPLINA: CUCINA

MODULO 1 (10 ore)

Il reparto di cucina

Contenuti:

- I locali
- Zone di lavoro
- Le attrezzature, per preparare, cuocere e conservare
- Impianti di aspirazione
- Gli utensili da cottura
- La batteria di cucina
- Piccoli utensili, mestolame.

Obiettivi:

- Sapere identificare i vari locali di una cucina e le loro funzionalità
- Conoscenza di attrezzature, utensileria e utilizzo

MODULO 2 (10 ore)

Il personale di cucina

Contenuti:

- Il personale di cucina
- L'etica professionale
- La brigata di cucina
- Rapporti fra i reparti tra:
Cucina sala

Obiettivi:

- Sapersi collocare all'interno della brigata
- Conoscere i rapporti con i principali reparti.

MODULO 3 (10 ore)

Igiene e sicurezza

Contenuti:

- L'igiene del personale
- Contaminazione degli alimenti
- La cura della persona e la divisa
- Igiene dei locali, utensili e attrezzature
- Procedure e strategie di pulizia

Obiettivi:

- Capire l'importanza dell'igiene
- Educare alla pulizia e all'igiene
- Sapere le norme che regolano l'igiene in cucina

MODULO 4 (10 ore)

La tecnica di base

Contenuti:

- L'importanza dell'organizzazione
- Le postazioni di lavoro
- Che cosa è la mise en place
- La mise en place degli ingredienti

Obiettivi:

Conoscere le tecniche di base per la preparazione di un piatto
Conoscere il ruolo di ciascun appartenente alla brigata di cucina
Saper gestire autonomamente la propria postazione di lavoro

MODULO 5 (15 ore)

Ortaggi e legumi

Contenuti:

- La conoscenza degli ortaggi
- Lo scarto
- I tagli
- Legumi freschi e secchi
- Preparazioni richieste dai legumi

Obiettivi:

- Saper riconoscere ortaggi, frutta, legumi
- Corretto utilizzo di tecniche preparatorie
- Saper applicare i principali tagli

MODULO 6 (15 ore)

I farinacei

Contenuti:

- Le farine
- Pane e focacce
- Le paste
- Il riso
- Le crespelle

Obiettivi:

- Conoscere le diverse farine
- Conoscere gli impasti principali di paste, crespelle.
- Saper realizzare alcuni primi piatti e preparazioni lievitate

MODULO 7 (10 ore)

Le uova

Contenuti:

- Parti dell'uovo
- Conservazione e igiene
- Proprietà chimiche e gastronomiche
- Metodi di cottura

Obiettivi:

- Conoscere proprietà delle uova e la loro funzione
- Conoscere le principali preparazioni a base di uova

Esercitazioni Pratiche:

- Tecniche di taglio per alcuni vegetali.
- Minestrone alla milanese
- Passato di verdure
- Crema Parmantier
- Rigatoni alla amatriciana
- La prima colazione: uova in camicia, barzotte, al tegamino, fritte, strapazzate, frittate e omelette
- Emulsioni a freddo stabili e instabili e salse: vinaigrette, citronette, maionese, salsa rosa e salsa tartara.
- Impasti di pasta all'uovo
- Altre tecniche e taglio di vegetali: Tagliolini al ragout di verdure
- Impasti lievitati: Focaccia e pizza margherita
- Pasticceria: Pasta frolla, pan di Spagna, Creme di pasticceria

Il docente

Gennaro Benvenuto