



Classe: 5 Be

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Micocci Giuseppe

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

MODULO F

L'igiene e la sicurezza sul lavoro

Approfondimento del sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare

L'operatività del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.

L'applicazione delle fasi del sistema di autocontrollo La prevenzione antinfortunistica

Le regole necessarie per salvaguardia della salute sul luogo di lavoro

L'applicazione delle norme di Primo Soccorso

MODULO G

Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina

Le caratteristiche ingredienti di origine vegetale

Le caratteristiche degli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana

Le caratteristiche delle farine, degli amidi e dei diversi addensanti

Le caratteristiche delle diverse carni e gli usi di cucina Le caratteristiche dei pesci, dei molluschi e dei crostacei I prodotti di pasticceria ed i semilavorati

MODULO H

Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio

L'applicazione delle regole di compilazione del menu

I prodotti della gastronomia italiana

I menu nella ristorazione e nelle diverse occasioni

MODULO I

Il laboratorio: le tecniche operative nella e preparazione dei diversi piatti

L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia

La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture la preparazione degli antipasti tipici italiani ed internazionali

Preparazione di primi piatti della cucina italiana ed internazionale

La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana ed internazionale

La preparazione di vegetali e contorni

Le preparazione di dessert della cucina italiana ed internazionale

MODULO L

La gestione economica della cucina Il food cost del settore cucina I canali di acquisto del settore cucina L'applicazione della modulistica del settore cucina

Cremona, 13 GIUGNO 2022

Docente: prof. Micocci Giuseppe