

ENOGASTRONOMIA

Tecnica dei servizi e pratica operativa di cucina

Classe di riferimento 4°A

U.D.Adi recupero – Igiene e salute

Igiene e sicurezza

Igiene della persona , degli ambienti , l'Haccp ,Igiene alimentare

La prevenzione , Il TUSL , norme di primo soccorso.

Comportamento e Galateo

Lo stile, la cura della persona , l'etica professionale.

Capitolo 3- Professione cuoco

Organizzazione della cucina

L'organizzazione della cucina e i suoi lay-out, l'economato, il magazzino.

Le zone di lavoro

Arrivo e stoccaggio delle merci , Zona preparazione , zona cottura ,garde-manger, distribuzione

Le attrezzature

Gli impianti di aspirazione, macchine per la cottura, macchine per la ConservazioneMacchine per la lavorazione, Macchinari e attrezzi per la pulizia e l'igiene, gli utensili per la cottura e la conservazione , la piccola attrezzatura e la coltelleria.I nuovi macchinari e tecniche di cottura.

NUOVE U.D.A : I Prodotti di Base

Aromi e spezie

Le salse e i condimenti

Gli alimenti di origine Vegetale

Condimenti di origine vegetale , animale e non grassi

Le Uova il latte e i suoi derivati

I Fondi le salse e gli antipasti

I roux.

Organizzazione del posto di lavoro

Il Riso

I Farinacei

Le Paste alimentari

Le minestre e le zuppe.

Le carni da Macello

Gli animali da cortile

Le carni avicole e Cunicole

La cacciagione

I prodotti Ittici

Caratteristiche e classificazioni

La pasticceria di base.

Gli Alunni
