PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA

CLASSI 1 I CUCINA

2022/2023

PROGRAMMA DI TEORIA:

MODULO 1: STORIA DELLA CUCINA

* Cenni storici sulla cucina
* I grandi innovatori della cucina

OBIETTIVI

L’allievo dovrà apprendere l’evoluzione storica gastronomica delle varie civiltà

MODULO 2: ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE NELLA RISTORAZIONE-CUCINA

* Professione cuoco
* Il personale di cucina
* Il commis di cucina
* La divisa del cuoco
* Il comportamento e il codice deontologico del cuoco

OBIETTIVI

L’allievo dovrà conoscere ruoli e mansioni all’interno di una brigata classica. Dovrà aver chiaro il percorso professionale che può portare un commis capace e motivato a percorrere tutte le tappe della carriera

Dovrà essere cosciente che il lavoro in cucina esige il massimo rispetto dell’ordine e della pulizia delle cose e delle persone.

MODULO 3: LE FARINE produzione ed utilizzo

* La legge italiana e i diversi tipi di farina;
* Il glutine e la sua funzione negli impasti lievitati;
* La lievitazione e la maturazione della pizza e del pane.

OBIETTIVI:

L’allievo dovrà conoscere le principali caratteristiche dei cereali più usati e delle farine derivate, sapere come vengono prodotte, classificate e impiegate in cucina.

MODULO 4: GLI IMPASTI BASE

La classificazione degli impasti base

La fasi di lavorazione della pasta alimentare;

Formati e usi in cucina.

MODULO 5: IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA

* Un alimento può diventare pericoloso per la nostra salute;
* Haccp;
* Principali regole per il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti;
* Concetto di sicurezza sul lavoro;
* Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro;
* Utilizzo dei DPI in dotazione.

OBIETTIVI:

L’allievo avrà compreso le problematiche relative all’igiene degli alimenti e alla sicurezza nell’ambiente di lavoro. Dovrà conoscere le norme di comportamento, gli obblighi di legge e le misure di sicurezza poste a tutela della salute di chi lavora e di chi consuma i pasti.

Dovrà riconoscere i punti critici di rischio e mettere in atto i comportamenti adeguati per operare in sicurezza.

 GENOVA INSEGNANTE

 15/05/2023

 ALUNNI