

LABORATORIO PROFESSIONALE DI CUCINA E PASTICCERIA

Primo biennio

INTRODUZIONE	9
---------------------	----------

MODULO 1 • FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO E CARATTERISTICHE DELLE PROFESSIONI	12
UN PERCORSO CHE INIZIA ORA	13
RUOLI E GERARCHIA DELLA BRIGATA DI CUCINA	14
ORAGANIZZAZIONE GERARCHICA DELLA BRIGATA DI CUCINA	14
LE NUOVE PROFESSIONI NEL MONDO FOOD & BEVERAGE	19
ALTRE FIGURE PROFESSIONALI DEL SETTORE CUCINA	22
ELEMENTI DI DEONTOLOGIA PROFESSIONALE	24
ALCUNI PUNTI IMPORTANTI	26
LA DIVISA DEL CUOCO	27
I LOCALI DI RISTORAZIONE	29
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	34
IL FILM	36
IL CRUCIPUZZLE	38

MODULO 2 • IL LABORATORIO DI CUCINA: CONOSCERE LE AREE DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI UTENSILI	40
LA CUCINA IDEALE	41
LE VARIE ZONE DI LAVORO	41
LE ATTREZZATURE	44
LE ATTREZZATURE PRINCIPALI PER CUOCERE	45
LE ATTREZZATURE PRINCIPALI PER PREPARARE	49
L'UTENSILERIA IN USO IN CUCINA	52
I VARI TIPI DI PENTOLE E PADELLE	53
I PICCOLI UTENSILI IN USO IN CUCINA	56
IL MESTOLAME	58
LA COLTELLERIA PROFESSIONALE	59
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	62
IL FILM	63
IL CRUCIPUZZLE	64

MODULO 3 • L'IGIENE PERSONALE, DEI PRODOTTI, DEI PROCESSI DI LAVORO E PULIZIA DELL'AMBIENTE	66
L'IGIENE PERSONALE	67
L'IGIENE DELL'AMBIENTE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ALIMENTI	68

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO E RUDIMENTI SUL PRIMO SOCCORSO	70
BREVE DIZIONARIO DEL METODO HACCP	72
LA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO	75
LA PREVENZIONE	76
LE PREVENZIONI ANTINFORTUNISTICHE	78
RISCHI PROFESSIONALI SPECIALI	79
IL PRIMO SOCCORSO	79
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	82
IL FILM	84
IL CRUCIPUZZLE	86

MODULO 4 • CENNI SULLA CORRETTA UTILIZZAZIONE IGIENICA E GASTRONOMICA DELLE PRINCIPALI MATERIE PRIME	88
LA MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	89
IL DECALOGO OMS E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	89
LA DISINFESTAZIONE: IL PERICOLO DEGLI ANIMALI	90
PREVENZIONE DELL'INFESTAZIONE (ESTERNO DEGLI EDIFICI)	91
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	92
IL FILM	94
IL CRUCIPUZZLE	95

MODULO 5 • ELEMENTI DI GASTRONOMIA TIPICA DEL TERRITORIO IN CUI SI OPERA	96
VALLE D'AOSTA	97
PIEMONTE	99
LOMBARDIA	102
TRENTINO ALTO ADIGE	104
VENETO	107
FRIULI-VENEZIA GIULIA	109
LIGURIA	112
TOSCANA	115
EMILIA ROMAGNA	118
MARCHE	120
UMBRIA	123
LAZIO	126
ABRUZZO	129
MOLISE	131
CAMPANIA	134
PUGLIA	137
BASILICATA	139
CALABRIA	142
SICILIA	145
SARDEGNA	148
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	152

IL FILM	153
IL CRUCIPUZZLE	154
MODULO 6 • I PRINCIPALI TIPI DI MENÙ E SUCCESSIONE DEI PIATTI	156
IL MENÙ	157
REQUISITI PER STILARE UN MENÙ	157
GLI ALTRI TIPI DI MENÙ	158
L'ORDINE DEI PIATTI IN UN MENÙ	161
ESEMPIO DI UNA CENA DEGUSTAZIONE	163
E DOPO LA CONSULTAZIONE...LA COMANDA	165
I VANTAGGI DEL PALMARE	167
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	168
IL FILM	169
IL CRUCIPUZZLE	170
MODULO 7 • TECNICHE DI BASE DI CUCINA E PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA	172
PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE DI SALSE, CONTORNI, UOVA, PRIMI E SECONDI PIATTI	173
LE MATERIE PRIME	173
I GRASSI VEGETALI	174
I GRASSI ANIMALI	176
I CONDIMENTI DI BASE	178
LE VERDURE, GLI ORTAGGI ED I LEGUMI	182
UOVA, LATTE E DERIVATI	183
CARNE, POLLO, SALUMI	184
PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI	185
FARINA, CEREALI E DERIVATI	186
AROMI, ERBE E SPEZIE	187
I SISTEMI DI COTTURA	189
COTTURA PER ESPANSIONE E PER CONCENTRAZIONE	191
I VARI METODI DI COTTURA IN UN LIQUIDO	191
CUOCERE IN UMIDO	193
CUOCERE PER ARROSTIMENTO	194
CUOCERE ALLA GRIGLIA	195
CUOCERE AL SALTO	195
FRIGGERE	196
LA COTTURA AL VAPORE	197
FONDI DI COTTURA E SALSE	198
I PRIMI PIATTI	218
LE MINESTRE	218
LE PASTE	223
GLI GNOCCHI	227
LE CRESPELLE	228
LA POLENTA	230
IL RISO	230

CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	234
LE UOVA	235
LA CLASSIFICAZIONE DELLE UOVA	235
LA CONSERVAZIONE E L'IGIENE	236
LE PROPRIETÀ CHIMICHE E GASTRONOMICHE	237
I METODI DI COTTURA	238
IL FILM	242
IL CRUCIPUZZLE	244
MODULO 8 • TECNICHE DI BASE DI PASTICCERIA, PRINCIPALI IMPASTI E CREME	246
COSA SONO I DOLCI	247
UN PO' DI STORIA	247
I DOLCI OGGI	248
LE ATTREZZATURE DI BASE E SPECIFICHE	248
IL GELATO	250
LA PRODUZIONE E L'ATTREZZATURE	251
IL CIOCCOLATO	252
GLI INGREDIENTI DI PASTICCERIA	253
LO ZUCCHERO	254
LO SCIROPPO	259
I LIQUORI IN USO IN PASTICCERIA	260
IL LATTE	261
IL CACAO E IL CIOCCOLATO	265
L'USO DEI LIEVITI	266
ADDITIVI E AROMI	268
GLI IMPASTI DI BASE	269
LA CREMA PASTICCERA	272
LE SALSE DI PASTICCERIA	273
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	274
IL FILM	275
IL CRUCIPUZZLE	276
MODULO 9 • L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	278
L'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	279
STAGE O STEIGE...FACCIAMO CHIAREZZA!	281
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	282
IL FILM	284
IL CRUCIPUZZLE	285
MODULO 10 • UNO SGUARDO AL FUTURO: LE NUOVE FRONTIERE DELLA CUCINA	286
NUOVI ORIZZONTI IN CUCINA: IL BARCHEF	287
SFERIFICAZIONE E GASTRONOMIA MOLECOLARE	288
COS'È LA CUCINA MOLECOLARE	288
EVOLUZIONE DELLA CUCINA CON LO STUDIO DELLA GASTRONOMIA MOLECOLARE	290
CURIOSITÀ E APPROFONDIMENTI	297

IL FILM	299
IL CRUCIPUZZLE	300
APPENDICE • IL TAGLIO DELLE VERDURE	302
COME AFFETTARE UNA CAROTA A RONDELLE	303
COME TRITARE IL PREZZEMOLO	304
COME TRITARE UNA CIPOLLA	305
BIBLIOGRAFIA	307

