

Giovanna Bifulco

Fulvio Papagallo

Salvatore Perrella

IL NUOVO MONDO DELLA RISTORAZIONE E DELLA PASTICCERIA

PRIMO BIENNIO

ENOGASTRONOMIA

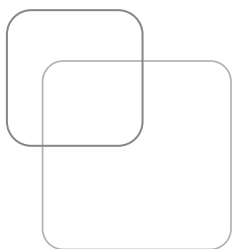


ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

LIBRO COMPLETO DISPONIBILE SU
www.sanditlibri.it



 **libri**
SANDIT



SOMMARIO

MODULO 1 Pag. 9

L'IGIENE

LA SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO	10
LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI	11
► I luoghi e le attrezzature	11
► L'uso dei cartelli di sicurezza	11
IL PROGRAMMA DI PREVENZIONE	13
L'IGIENE PERSONALE, DEI PRODOTTI E DEI PROCESSI DI LAVORO	14
L'IGIENE DELL'AMBIENTE, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ALIMENTI	16
► Il programma di pulizie in cucina	16
► L'igiene degli utensili	17
IGIENE E SICUREZZA IN UNA SALA RISTORANTE	20
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	24

MODULO 2 Pag. 26

LA RISTORAZIONE

COSA È LA RISTORAZIONE	27
► Breve storia della ristorazione	27
LA RISTORAZIONE OGGI	29
► La ristorazione collettiva	29
► La ristorazione aziendale	31
► La ristorazione scolastica	31
► La ristorazione sui mezzi di trasporto	32
► La ristorazione organizzata autostradale	36
► La ristorazione automatica (vending)	36
► La ristorazione "a casa"	37
► IA e automazione	37
IL CATERING E IL BANQUETING	38
IL BUFFET	38

► Il servizio a buffet	39
► Tipologie di buffet	40
LA NEORISTORAZIONE	41
► La forma ideale della neoristorazione	42
► Principali tipologie di locali della neoristorazione	43
LAVORARE NELLA RISTORAZIONE DI AUTOGRILL E MOBILE	44
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	49

MODULO 3 Pag. 51

FIGURE PROFESSIONALI

LA DEONTOLOGIA PROFESSIONALE	52
LE NORME DI COMPORTAMENTO	53
► Altri punti importanti	53
L'IMPORTANZA DELLA DIVISA	55
LA BRIGATA DI CUCINA	56
► Le figure che lavorano in cucina	57
► Il personale di supporto	60
► Altre figure della brigata moderna	60
MONDO FOOD & BEVERAGE	61
► Barchef	61
► Esperto di fruit carving	62
► Food stylist	63
► Food innovator	63
► Assaggiatore professionale	63
► Specialista in turismo enogastronomico	64
► Food influencer	64
UN MIX TRA CUCINA E BARMAN: IL BAR CHEF	65
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	69

MODULO 4 Pag. 71

CORRETTO USO

MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: I PRINCIPI CHIAVE.	72
► I vari passaggi	73
IL DECALOGO OMS E LA SICUREZZA ALIMENTARE	74
L'INFESTAZIONE: IL PERICOLO DAGLI ANIMALI	76
► Prevenzione dell'infestazione (esterno degli edifici)	77
IL RISPETTO DELL'HACCP PER L'ADDETTO DI SALA	78
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	84

MODULO 5 Pag. 86

ENOGASTRONOMIA E TERRITORIO

IL MADE IN ITALY	87
► Prodotti gastronomici tipici	88
COME VALORIZZARE I PRODOTTI TIPICI	128
► Denominazione di Origine Protetta (DOP)	128
► Indicazione Geografica Protetta (IGP)	129
► Specialità tradizionale garantita (STG)	130
► I prodotti PAT	130
► Le denominazioni comunali di origine (DE.CO.)	131
► I presidi di Slow Food	131
LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO UN PIATTO	132
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	136

MODULO 6 Pag. 138

LABORATORIO DI CUCINA

IL MONDO DELLA CUCINA	139
► Le varie zone di lavoro in cucina	139
LE ATTREZZATURE IN USO	142
► Le attrezzature principali per cuocere	142
► Le attrezzature principali per preparare	148
► La batteria in cucina	152
► I piccoli utensili in uso in cucina	156

LA COLTELLERIA PROFESSIONALE E IL LORO CORRETTO UTILIZZO **161**

► La coltelleria	162
------------------	-----

IL PASSE, CONFINE TRA CUCINA E SALA **165**

VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	169
-----------------------------------	------------

MODULO 7 Pag. 171

TECNICHE BASE DI PRODUZIONE

LE MATERIE PRIME **172**

► Grassi vegetali	173
► Grassi animali	181
► I condimenti di base	183
► Il vino	185
► Gli ortaggi	186
► Uova, latte e derivati	187
► Carne e salumi	188
► Pesci, molluschi e crostacei	189
► Cereali e derivati	190
► Erbe e spezie	192

I SISTEMI DI COTTURA **194**

► L'importanza della cottura	194
► I diversi metodi di cottura	196

LE PREPARAZIONI DI BASE **201**

► I fondi	202
► Le salse e il Roux	206
► Le Minestre	226
► La Pasta	232

LE UOVA **241**

► Classificazione e categorie delle uova	241
--	-----

QUANTI TIPI DI COTTURA CI SONO PER UNA BISTECCA? **248**

VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	252
-----------------------------------	------------

COSA SONO I DOLCI	255
► Le origini della pasticceria	255
► I dolci oggi	256
ATTREZZATURE DI BASE E SPECIFICHE	257
IL GELATO	260
► L'area di Produzione del Gelato	261
IL CIOCCOLATO	263
► Lavorazione e attrezzatura	263
GLI INGREDIENTI DI PASTICCERIA	265
► Lo zucchero	265
► Gli sciroppi	269
► I liquori	271
► Il latte	272
SALSE, CREME, ADDITIVI E AROMI	275
► Le salse di pasticceria	275
► Il cacao e il cioccolato	275
► La crema pasticcera	277
► Additivi e aromi	278
GLI IMPASTI DI BASE	279
IL CAKE DESIGN	280
L'ITALIA DEI DOLCI	281
IL SERVIZIO DEI DESSERT IN SALA	291
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	296

INTRODUZIONE	299
► La storia del menu	299
I VARI TIPI DI MENU	301
COME STILARE UN MENU	304
► L'ordine delle portate	305
PRENDERE UN'ORDINAZIONE	307
► Consigli per prendere un'ordinazione	308
► I vantaggi dell'uso del palmare	309
IL MENU NELLA STORIA	310
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	314

NUOVI ORIZZONTI IN CUCINA: IL BARCHEF	317
LA GASTRONOMIA MOLECOLARE	318
► Cos'è la cucina molecolare	318
► Evoluzione della cucina con lo studio della gastronomia Molecolare	320
I COCKTAIL MOLECOLARI	328
VERIFICA LE TUE CONOSCENZE	332