CUCINA

(2017-2020)

PRIMO ANNO (Formatore Mazzoleni)

* La figura professionale
* La brigata di cucina: storia, composizione e ruoli
* La cucina: divisione delle partite, attrezzature e il loro utilizzo
* Utilizzo e compilazione di un ricettario
* Tecniche di cottura: tutte le tecniche di cottura tradizionali e innovative apportate in tutte le partite della cucina
* Principali preparazioni di pasticceria: paste frolle, choux, creme a base di uovo, paste sfogliate, prodotti da forno lievitati
* Principali impasti lievitati riguardanti la panificazione (pizza, pane comune, focaccia)
* Impasti lievitati di panificazione moderni (pane al latte, baguette francese, pagnotte a lievitazione acida, pani con farine integrali e multi cereali)
* Principali tagli delle verdure (julienne, brunoise, mirepoix, mignonnette, concassè, julienne, chiffonade), e conseguente UF
* Salse madri principali (pomodoro, besciamelle, maionese) e le loro derivate
* I fondi: fondi bruni, fondi bianchi, fumetti e le salse derivate da essi
* Impasti di pasta fresca all’uovo per tagliolini
* Impasti di pasta fresca all’uovo per paste ripiene
* Differenza di produzione e impiego di paste fresche e paste secche
* Preparazione di paste gratinate (crespelle, cannelloni, gnocchi di semolino, gnocchi alla parigina)
* Principali preparazioni e lavorazioni delle patate (purè,al forno, fritte, a botticella, duchessa)
* Principali farine di mais, bianche e integrali: studio e analisi in laboratorio in base all’impiego
* Il formaggio: produzione e impiego
* I principali formaggi prodotti nella zona di Brescia e provincia con relativa analisi
* Degustazione di 10 formaggi della provincia di Brescia e conseguente UF con elaborazione ed esecuzione di un menù a base dei medesimi
* Cena di fine anno con i genitori

SECONDO ANNO

* Principali tipi di menu e successione dei piatti.
* Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.
* Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.
* Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.
* La cucina regionale.
* UF: L’ALTERNANZA A TAVOLA
* UF: LA CUCINA REGIONALE
* UF: LA COLAZIONE NEL MONDO E LA BISCOTTERIA

TERZO ANNO

~~Organizzazione del lavoro in base ai tempi stabiliti~~

~~Organizzazione del servizio con comande diversificate~~

~~Realizzazione di diverse tipologie di servizio (buffet, menù fisso e a comanda, catering)~~

~~Distinzione e realizzazione dei rifiuti di lavoro mediante raccolta differenziata~~

~~riconosce, distingue ed utilizza le derrate alimentari nel modo appropriato~~

~~riconosce il gusto appropriato ad ogni preparazione (assaggia ciò che fa)~~

~~organizza la postazione di lavoro~~

~~sa pesare e sa riproporzionare gli ingredienti~~

~~esegue la mise en place per elaborare la ricetta~~

~~prepara le ricette assegnate utilizzando la dispensa di cucina del terzo anno~~

## ~~molluschi cefalopodi bivalvi gasteropodi~~

* ~~valutare la freschezza, la varietà, conoscere le caratteristiche, la conservazione ed i metodi di cottura~~

## ~~i contorni~~

* ~~riconoscere, distinguere, valutare la freschezza ed utilizzare le varietà delle verdure: la pulizia il lavaggio il taglio (fette, bastoncino, falde, cubetti, tornitura).~~
* ~~metodi di cottura o precottura e raffreddamento.~~

**~~Le cotture sottovuoto~~**

## ~~secondi piatti a base di pesce~~

* ~~metodi di cottura: bollire, arrostire, grigliare, al vapore, friggere, stufare, affogare, in crosta di sale o pane o verdure, crudo, marinato.~~

## ~~secondi piatti a base di carne (bovini, suini, ovini, pollame e animali da cortile e selvaggina)~~

* ~~qualità: razza, freschezza, etichettatura~~

***~~Modulo di pasticceria~~***

**~~tecniche di decoro~~**

* ~~piccole guarnizioni a base vegetale~~

**~~la frutta,~~**

* ~~classificazione e stagionalità~~
* ~~composte~~
* ~~macedonie~~
* ~~marmellate~~

**~~dessert al piatto a comanda~~** ~~(bavaresi, mousse…)~~

***~~Analisi del menu con attenzione agli ingredienti per soddisfare clientela con intolleranze alimentari e allergie~~***

**~~Salvaguardia ambientale~~**~~, il menu ecosostenibile~~