**TECNICA E PRATICA DI LABORATORIO DI CUCINA**

(2018-2021)

PRIMO ANNO

* La figura professionale
* Principali termini tecnici
* Le attrezzature professionali e loro utilizzo
* I ruoli e la brigata di cucina
* Le principali tecniche di cottura, tipologia e utilizzo
* I principali tagli di verdure (julienne, brunoise, mirepoix)
* Le salse madri (pomodoro, besciamella, maionese)
* Fondi bruno e bianco e fumetto di pesce
* Gli impasti base di panificazione (pane comune, pizza, focaccia) e alcuni tipici regionali
* Gli impasti base di pasticceria (crema pasticcera, pasta frolla, pan di spagna)
* Utilizzo di un ricettario
* Concetto di mise en place
* Servizio a buffet e menu fisso con personale esterno pagante
* Cotture di verdure per contorni al vapore e al salto
* Cottura di piccoli tagli di carni al forno e con il saltiere
* Preparazione di primi piatti gratinati e asciutti (crespelle, gnocchi di patate, lasagne)
* Preparazione di pasta fresca all’uovo per tagliolini
* Degustazione e analisi di formaggi con diversa pasta della provincia di Brescia
* Le principali preparazioni di patate (puré, al forno, fritte, tornite)

**Modulo Pasticceria**

Dessert al piatto

Spiegazione e preparazione delle 4 ricette principali. Impostazione del dessert al piatto tramite un piccolo progetto disegnato. Realizzazione dell’impiattamento seguendo il progetto. Spiegazione finale delle regole principali per l’impostazione di un piatto. Degustazione dei prodotti.

Ricette eseguite:

* Mousse al cioccolato
* Crumble alla mandorla
* Ganache al cioccolato
* Coulis di fragole

Mignon

Spiegazione della piccola pasticceria e il ruolo che ricopre nella ristorazione (soprattutto di alto livello). Spiegazione e preparazione delle ricette. Decorazione e disposizione delle singole mignon nei piatti da portata. Degustazione dei prodotti.

Ricette eseguite:

* Bigné o éclair e pate à choux
* Creme: pasticcera/chantilly/cioccolato
* Tartellette di frutta
* Quadrotto all’italiana
* Meringhe

Secondo anno

* ~~conosce ed utilizza i metodi di cottura idonei: bollire, arrostire grigliare, al vapore, friggere, stufare, brasare, affogare, sbianchire.~~
* ~~riconosce, distingue ed utilizza le derrate alimentari nel modo appropriato~~
* ~~prepara le ricette assegnate utilizzando la dispensa di cucina del secondo anno~~
* ~~Realizzazione di un piccolo evento a buffet~~
* ~~La cucina regionale, analisi delle più note ricette della tradizione popolare~~
* ~~Stagionalità delle verdure~~
* ~~Apprende e applica le diverse tipologie di servizio (italiana, francese, inglese e russa)~~

 ~~contenuti~~

**~~tecniche di panificazione:~~**

* ~~impasto~~
* ~~scelta della farina corretta, lievitazione diretta indiretta, pezzatura e cottura di prodotti e pani con diverse farine (integrali, al farro, per intolleranze)~~

## ~~primi piatti preparazione e cottura~~

* ~~a base di pasta fresca, secca, farcite, gratinate, (ravioli tortelli casoncelli lasagne cannelloni)~~
* ~~risotto: fasi di preparazione, tecnica di cottura e guarnizione~~

~~minestre, zuppe, creme, bisque~~

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

* ~~valutare la freschezza la varietà, conoscere le caratteristiche, la conservazione ed i metodi di cottura (sfilettati o interi)~~
* ~~pulizia: eviscerare, squamare, sfilettare, spellare, spinare pesci piatti e affusolati.~~

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

* ~~pulizia: tagli, preparazione (legare, lardellare, marinare, parare, incidere, battere, scaloppare) per la cottura: bollire, arrostire, grigliare, stufare, brasare e saltare.~~
* ~~sgrassare e deglassare i fondi~~

## ~~i contorni~~

* ~~riconoscere, distinguere, valutare la freschezza ed utilizzare le varietà delle verdure: la pulizia il lavaggio il taglio (fette, bastoncino, falde, cubetti, tornitura).~~

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

* ~~semifreddi bavaresi mousse tiramisù, gelati e sorbetti)~~
* ~~crostate, torte da forno, dolci farciti (crema pasticcera, chantilly, inglese)~~
* ~~sfoglia~~

**~~salvaguardia ambientale~~**~~, le materie prime ecosostenibili~~

**~~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~~