

PROGRAMMA per esame di integrazione alla classe 5[^]

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

I PRODOTTI ALIMENTARI

- La rintracciabilità di filiera
- Le cinque gamme
- Le etichette alimentari
- Le frodi alimentari
- I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali
- Gli alimenti OGM
- I prodotti biologici
- Gli alimenti dietetici
- Gli alimenti funzionali

LA RISTORAZIONE OGGI

- La ristorazione commerciale
- La neoristorazione
- La ristorazione sociale
- La ristorazione rapida
- La ristorazione collettiva
- La ristorazione viaggiante
- Offerta ristorativa e dieta equilibrata

LA CUCINA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE

- La cucina regionale italiana
- La cucina del mondo, europea ed extraeuropea
- Esecuzione di piatti nazionali e internazionali

L'AMBIENTE DI LAVORO E LA SICUREZZA

- L'organizzazione del lavoro e la brigata di cucina
- La grande attrezzatura di cucina
- La piccola attrezzatura di cucina
- Progettazione delle aree di lavoro
- I locali per il deposito delle materie prime
- Gli impianti della cucina
- Lavorare in sicurezza

CONSERVAZIONE E IGIENE DEGLI ALIMENTI

- La conservazione degli alimenti
- Congelazione e surgelazione
- La conservazione mediante atmosfera protetta o sottovuoto
- L'igiene degli alimenti

I SISTEMI DI COTTURA

Trasmissione del calore ed effetti della cottura sugli alimenti

Tecniche di cottura: per concentrazione, per espansione e miste

I COSTI DI PRODUZIONE

L'economato

Il food cost

Il prezzo di vendita

IL MENU

Menu e carta delle vivande

Progettazione del menu

Menu con scelta

Menu fissi concordati e non

La scheda piatto

LE CARNI

Le carni da macello e i tagli della carne

Gli animali da cortile

La selvaggina

Le frattaglie

I secondi di carne e i contorni

I PRODOTTI ITTICI

I pesci

I crostacei

I molluschi

I primi piatti e i secondi piatti di pesce

I contorni

LA PASTICCERIA CLASSICA E REGIONALE

Gli ingredienti di pasticceria

Realizzazione di dolci e creme

Guarnizioni e decorazioni

lievitazione chimica, fisica e naturale

Preparazione di pane, pizza, biscotti, torte e dolci al cucchiaio