



LABORATORIO DI CUCINA INNOVATIVA

MODULO TEORICO (28 ore)

IL CUOCO E LA CUCINA: LAVORARE DA PROFESSIONISTA (4 ore)

- ✓ La ristorazione, il cuoco e le nuove professioni;
- ✓ I requisiti del professionista di cucina;
- ✓ La brigata.

LA CUCINA: LE GRANDI ATTREZZATURE E LA BATTERIA DI CUCINA (4 ore)

- ✓ Piccole attrezzature;
- ✓ Utensili per la cottura;
- ✓ Utensili per la preparazione;
- ✓ Utensili per i tagli;
- ✓ Le caratteristiche della cucina;
- ✓ I reparti di cucina e le grandi attrezzature.

L'IGIENE E L'HACCP (8 ore)

- ✓ Le contaminazioni;
- ✓ L'igiene della persona;
- ✓ L'igiene dei locali e delle attrezzature;
- ✓ Il piano di autocontrollo.

LA SICUREZZA SUL LAVORO (4 ore)

- ✓ Sicurezza e prevenzione;
- ✓ Gli infortuni in cucina;
- ✓ Il primo soccorso.

COTTURA E CONSERVAZIONE (8 ore)

- ✓ I metodi di cottura;
- ✓ I metodi di conservazione.



MODULO PRATICO (90 ore)

LA CUCINA E LE ATTREZZATURE (4 ore)

- ✓ Presa visione degli ambienti di cucina e delle piccole e grandi attrezzature;
- ✓ Come si puliscono le grandi e piccole attrezzature;
- ✓ La mise en place.

LE RICETTE (4 ore)

- ✓ Creare le schede ricette delle preparazioni che verranno svolte.

PREPARAZIONI DI BASE (84 ore)

- ✓ Il taglio di ortaggi e frutta;
- ✓ Le salse emulsionate;
- ✓ Le zuppe;
- ✓ Le uova;
- ✓ Il taglio delle patate;
- ✓ Le creme passate;
- ✓ Basi di pasticceria;
- ✓ I fondi di cucina;
- ✓ I risotti;
- ✓ La pasta fresca;
- ✓ Le salse madri;
- ✓ EXTRA: Gli impasti di Pane, Focaccia, Pizza e Panzerotti.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (30 ore)

- ✓ L'attività economica e l'azienda;
- ✓ La forma giuridica dell'impresa;
- ✓ Le norme sulla costituzione dell'impresa;
- ✓ La gestione dell'impresa;
- ✓ La fattura;
- ✓ Il documento di trasporto: L'imposta sul valore aggiunto;
- ✓ Lo scontrino e la ricevuta fiscale;
- ✓ Il regolamento in denaro e con bonifico bancario;
- ✓ I servizi bancari di incasso elettronico, gli assegni;
- ✓ Le cambiali.