



<b>MATERIA</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>ANNUALITA'</b>
Laboratorio di CUCINA	IeFP CUCINA	PRIMA
<p style="text-align: center;"><b>CONTENUTI MINIMI</b></p> <p>(ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)</p> <p>Regolamento utilizzo dei laboratori di cucina (norme per una corretta prassi igienica personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro; norme per un corretto uso delle attrezzature di cucina)</p> <p>Principali norme di sicurezza sul luogo di lavoro (testo unico art. 81)</p> <p>Cenni sul sistema HACCP</p> <p>Divisa professionale di cucina</p> <p>Principali reparti del laboratorio di cucina</p> <p>Principali membri della brigata di cucina</p> <p>Principali attrezzature ed utensili di cucina</p> <p>Concetto di mise en place</p> <p>Terminologia di settore utilizzata nelle principali ricette</p> <p>Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime</p> <p>Pulizia e taglio di alcune verdure di stagione</p> <p>I tagli di base: 1°- 2°- 3° livello</p> <p>Alcuni metodi di cottura degli alimenti (bollire, sbianchire)</p> <p>Cenni sulla conservazione degli alimenti</p> <p>Principali preparazioni di base di cucina (pasta fresca all'uovo, gnocchi di semolino, risotto base)</p> <p>Cenni sui principali cereali (il grano, il riso e l'orzo)</p> <p>Principali fondi e salse di cucina (fondo bianco, fondo vegetale, salsa pomodoro, salsa besciamella)</p> <p>Principali impasti e creme di base di pasticceria (pasta frolla, pan di spagna, crema pasticcera, salsa inglese)</p> <p>Sanificazione delle attrezzature.</p>		
<p>ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL (<a href="mailto:accoglienza.casciaro@gmail.com">accoglienza.casciaro@gmail.com</a>) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: materia.indirizzo.annualità (es.: accoglienza.ipseoa.prime)</p>		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO