



MATERIA	INDIRIZZO	ANNUALITA'
Laboratorio di CUCINA	IeFP CUCINA	PRIMA
CONTENUTI MINIMI		
<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) Principali norme di sicurezza sul luogo di lavoro (testo unico art. 81) Cenni sul sistema HACCP Divisa professionale di cucina Principali reparti del laboratorio di cucina Principali membri della brigata di cucina Principali attrezzature ed utensili di cucina Concetto di mise en place Terminologia di settore utilizzata nelle principali ricette Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime Pulizia e taglio di alcune verdure di stagione I tagli di base: 1°- 2°- 3° livello Alcuni metodi di cottura degli alimenti (bollire, sbianchire) Cenni sulla conservazione degli alimenti Principali preparazioni di base di cucina (pasta fresca all'uovo, gnocchi di semolino, risotto base) Cenni sui principali cereali (il grano, il riso e l'orzo) Principali fondi e salse di cucina (fondo bianco, fondo vegetale, salsa pomodoro, salsa besciamella) Principali impasti e creme di base di pasticceria (pasta frolla, pan di spagna, crema pasticcera, salsa inglese) 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 (accoglienza.casciaro@gmail.com) 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