



MATERIA: LAB. DI SERV. ENOG. SETT. CUCINA	INDIRIZZO IPSEOA	ANNUALITA': PRIMA
CONTENUTI MINIMI		
(ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
<ul style="list-style-type: none">- Conoscenza delle norme che regolamentano l'accesso ai laboratori.- Conoscenza delle principali norme dettate dal Sistema di HACCP in materia di igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro.- Conoscenza delle principali norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, al fine di evitare infortuni connessi agli ambienti lavorativi (Testo Unico art. 81). - Regolamento dei laboratori.- La divisa professionale di cucina.- La raccolta differenziata dei rifiuti in laboratorio.- Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, la piccola attrezzatura e gli utensili. - Cenni sulle figure professionali che operano nel settore enogastronomico di cucina.- La ricetta.- Gli allergeni.- Concetto di mise en place.- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime legate al territorio e stagionalità.- Pulizia, taglio e conservazione delle verdure (il sedano, la carota, la cipolla, patata, etc).- I tagli di base: 1-2-3 livello.- I cereali (il grano, il mais, il riso e l'orzo).- La pasta secca - La pasta fresca all'uovo.- I fondi di cucina.- Cenni sugli impasti di base di pasticceria: pasta frolla, pan di Spagna, crema pasticcera, crema inglese		
ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL (accoglienza.casciario@gmail.com) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: <i>materia.indirizzo.annualità</i> (es.: <i>accoglienza.ipseoa.prime</i>)		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO