

CONOSCENZE PROFESSIONALI GENERALI – MODULO 3 –

3C – Conoscenze di gastronomia

Competenza L'esercente conosce l'organizzazione delle cucine. Con il responsabile della cucina realizza la propria offerta di pietanze e ne organizza la preparazione e la vendita, tenendo conto delle abitudini alimentari, delle tendenze e delle buone pratiche di produzione e di igiene.

	Obiettivi didattici
Offerta pietanze	Spiegare la struttura tecnica del menu e delle carte delle vivande. Spiegare le regole fondamentali per la composizione di menu e carte delle pietanze Distinguere i diversi tipi di menu e i vari tipi di pasti Riconoscere le tendenze e i desideri dei clienti per realizzare le offerte di pietanze
Calcolo	Eeguire calcoli della quantità. Eeguire calcoli di costo delle merci. Spiegare la composizione del prezzo di vendita. Adeguare le ricette alla quantità desiderata ed effettuare le conversioni. Calcolare i costi delle merci e il prezzo di vendita delle pietanze.
Impresa	Spiegare i locali/settori di una cucina. Distinguere la gerarchia e le diverse funzioni di una brigata di cucina. Conoscere i problemi igienici, di smaltimento di rifiuti, di sicurezza sul lavoro ed ecologici. Spiegare la manutenzione degli apparecchi di cottura, dei macchinari e degli attrezzi a disposizione in una cucina. Spiegare la prevenzione degli incidenti. Distinguere le singole stoviglie, la batteria di cucina ed indicare la loro manutenzione.
Derrate alimentari	Spiegare l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari. Spiegare i metodi di conservazione e di stoccaggio. Conoscere, descrivere e valutare la qualità delle derrate alimentari animali. Conoscere, descrivere e valutare la qualità delle derrate alimentari di origine animale. Conoscere, descrivere e valutare la qualità delle derrate alimentari vegetali. Conoscere, descrivere e valutare la qualità degli oli, dei grassi, dei condimenti e dei dolcificanti. Indicare quale è la stagione dei diversi prodotti locali.
Alimentazione	Spiegare i principi e l'importanza della sana alimentazione. Conoscere la composizione e gli elementi nutritivi calorici delle derrate alimentari (grassi, carboidrati e proteine). Conoscere la composizione e gli elementi nutritivi non calorici delle derrate alimentari (acqua, sali minerali, vitamine e fibre). Distinguere diverse forme di alimentazione e trarne dei consigli.
Conoscenze culinarie	Spiegare i diversi procedimenti di cottura e la loro azione sugli alimenti. Spiegare i principali tagli di verdure e fondi di base. Proporre e descrivere alcune preparazioni della cucina fredda, calda e di pasticceria.
Esame	Esame scritto da 60 minuti: nelle competenze di offerta pietanze e calcolo Esame orale da 30 minuti: nelle competenze di impresa, alimentazione, derrate alimentari, conoscenze culinarie.