

CORSO AIUTO CUOCO

MODULI	OBIETTIVI	UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI
1. Reparto cucina	Conoscere i locali, le attrezzature, gli utensili di cucina -Conoscere e attuare le principali norme igieniche degli ambienti, delle attrezzature, della persona e degli alimenti -Conoscere le principali norme di antinfortunistica e di sicurezza sul lavoro (L. 626) -Contestualizzare la brigata di cucina nelle diverse realtà ristorative -Conoscere le competenze di ciascun operatore	1.1 i locali , le attrezzature e gli utensili 1.2 il personale di cucina 1.3 le norme e la prassi igienica 1.4 sicurezza sul lavoro	Ambiente, locazione,normativa, zone di lavoro,interrelazioni con i reparti, attrezzi grandi e piccoli. Vari tipi di brigata e mansioni. Igiene di ambienti, persone, attrezzi, alimenti, prassi igienica. Sicurezza sul lavoro,legge 626
2. Prodotti alimentari	-Conoscere i principali tipi di ortaggi, legumi e cereali -Conoscere e praticare le principali tecniche preliminari -Realizzare le principali preparazioni a base di ortaggi, legumi e cereali -Praticare le principali preparazioni a base di uova -Corretto utilizzo dei condimenti	2.1 ortaggi, legumi e cereali 2.2 erbe aromatiche e spezie 2.2 farinacei 2.3 uova 2.4 condimenti	Classificazione dei principali ortaggi, erbe aromatiche e spezie. Uso in cucina. Tecniche di pulizia e taglio. Farinacei e farine. Classificazione delle uova. Principali cotture.
3. I metodi di cottura	Conoscere, e saper abbinare gli alimenti ai principali metodi di cottura i principali metodi di cottura	3.1 bollire/vapore 3.2arrostire/grigliare 3.3 saltare/friggere 3.4 stufare	Bollire, vapore, arrostito,grigliare friggere, stufare, saltare

4. Gli antipasti	Conoscere la collocazione dei vari antipasti sia freddi che caldi all'interno dei diversi menu. Saper elaborare praticamente i più importanti.	5.1 antipasti freddi 5.2 antipasti caldi	Antipasti freddi (ricchi, di verdura e frutta, composti, di uova, di pesci e crostacei, all'italiana, canapè e barchette). Antipasti caldi (choux, vol au vent, quiche, barchette, crostoni, timballi, sformati, soufflé). Caratteristiche organolettiche, elaborazione pratica e classificazione.
5. Le salse	Conoscere i più importanti fondi e salse e saper elaborarne le principali.	6.1 i fondi 6.2 le salse	I fondi bianchi (comune, di pollo, di pesce, di crostacei, di verdure); bruni (comune e di vitello) Le salse madre, le derivate, fredde, per farinacei Elaborazione pratica delle più importanti
6. I pesci	Saper riconoscere i prodotti ittici più importanti e conoscere il loro utilizzo in cucina, saper effettuare una corretta pulizia e cottura.	7.1 i pesci di mare e di acqua dolce 7.2 crostacei e molluschi 7.3 cefalopodi	Classificazioni, caratteristiche organolettiche, acquisto, pulitura e cottura principali metodi di cottura e taglio dei pesci
7. Le carni	Saper conoscere le carni più in uso, i loro tagli più importanti, nonché il loro uso in cucina. Saper effettuare alcune delle lavorazioni e cotture più importanti	8.1 la composizione della carne 8.2 le carni bovine le carni suine le carni alternative 8.3 le cotture della carne 8.4 il metodo di cottura come conseguenza del taglio	Caratteristiche organolettiche, tagli più importanti. La frollatura, la macellazione, la classificazione CEE. Gli animali da cortile e la selvaggina.