**Programma svolto classe Prime (cucina) 2019/2020**

**Prof: Caloiero Roberto**

* **Modulo 1 : Il mondo della ristorazione:**

1. Le aziende della ristorazione

La ristorazione tradizionale

La neoristorazione

La ristorazione collettiva

* **Modulo 2: Struttura ed organizzazione della cucina:**

1. L’ambiente e le attrezzature:

La struttura del reparto

Le attrezzature

1. Il personale:

L’organizzazione del personale

Gli addetti al reparto di cucina

Lo chef di cucina

L’aiuto cuoco

La prevenzioni degli infortuni

1. L’igiene:

L’igiene del personale

L’igiene degli ambienti e delle attrezzature

L’igiene degli alimenti

L’autocontrollo alimentare

* **Modulo 3: Il lavoro in cucina:**

1. Gli alimenti in uso in cucina

La classificazione degli alimenti

I prodotti di base

I condimenti

* **Modulo 4: Le basi di cucina e le salse:**

1. Le lavorazioni preliminari

L’allestimento del posto di lavoro

Pulizia e lavaggio degli alimenti

Le operazioni di taglio

* **Modulo 5: Impasti di base:**

1. Gli impasti di base:

Classificazione degli impasti di base

1. I primi piatti asciutti:

La pasta e il riso

**Piombino Il prof: Caloiero Roberto**