

Il mondo della ristorazione classe 1 (ripasso)

- 1) L'igiene generale di tutti i reparti
 - 2) I tagli delle verdure
 - 3) Le salse madri calde e fredde
 - 4) Tipologie ristorative
 - 5) La brigata
 - 6) I prodotti di base
 - 7) Impasti di base
- **Modulo 1: L'offerta ristorativa:**
 - 1) Il menù:
 - La classificazione del menù
 - I momenti di servizio nei ristoranti
 - Servizi particolari
 - La costruzione del menù
 - **Modulo4: Le basi in cucina e le salse:**
 - 1) I fondi di cucina e le altre preparazioni di base
 - Principali preparazioni di base
 - Preparazioni complementari
 - **Modulo5: Impasti di base, antipasti e primi piatti:**
 - 1) Gli antipasti:
 - Classificazioni e servizio degli antipasti
 - Le tipologie di antipasti
 - 2) Le minestre:
 - Classificazione e servizio delle minestre
 - Le tipologie di minestre
 - **Modulo6: I piatti di mezzo: I pesci**
 - 1) I prodotti ittici:
 - I pesci
 - Crostacei e molluschi
 - Conservazione dei prodotti ittici
 - Uso in cucina dei prodotti ittici

