

LABORATORI DEI SERVIZI DI CUCINA

CLASSE PRIMA

- Professione cuoco (la brigata di cucina);
- Etica professionale;
- Ambienti e attrezzatura di cucina;
- Igiene della persona, degli ambienti e degli alimenti;
- La cottura e la conservazione degli alimenti;

CLASSE SECONDA

- Le principali strutture ricettive;
- Terminologia tecnica;
- Fondi e salse;
- Approvvigionamento e gestione delle merci;
- Concetti di sostenibilità e certificazioni;
- Gli ingredienti di base della pasticceria;
- Il rapporto tra alimentazione cultura e società;
- I pesci: classificazione, stato di freschezza. Metodi di cottura;

CLASSE TERZA

- Le carni: Le carni di qualità, I tagli delle carni;
- Il sistema HACCP;
- Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici;
- Approvvigionamento e i costi in cucina;
- La cucina siciliana;

CLASSE QUARTA

- Le forme di ristorazione: Collettiva, Commerciale;
- Marchi di qualità;
- Sicurezza alimentare e del lavoratore;
- Il menu;
- Le allergie e le intolleranze;

CLASSE QUINTA

- Catering
- Banqueting: l'organizzazione di un evento;
- Servizio buffet
- Il food & beverage Manager
- Economo
- Dal costo piatto al prezzo di vendita