

PROGRAMMA

- Principi, scopi e applicazione del sistema Haccp e delle norme relative- Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative
- Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati- Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. Conoscenze: Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme Haccp
- Utensili per la preparazione dei cibi
- Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci, (freddi e congelati), impasti e salse- Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.
- Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
- Stage