

## **Programma Laboratori Enogastronomia Classi Prime**

- Il reparto di cucina (locali, attrezzature, utensili, settori, organizzazione dell'insieme). La cucina nelle diverse strutture ristorative.
- Il personale di cucina: figure professionali, gerarchia, rapporti, etica professionale.
- Prevenzione antinfortunistica
- Igiene della persona, degli utensili, delle attrezzature e dei locali.
- Ortaggi e legumi.
- Erbe aromatiche.
- Condimenti (vegetali e animali).
- Impasti di base
- Tagli di base
- **Obiettivi didattici specifici 1° ANNO** □
- Distinguere all'interno di una brigata le varie figure professionali, i loro compiti e i rapporti gerarchici e funzionali che esistono tra i vari componenti.
- Identificare le diverse attrezzature e vari utensili e saperle usare correttamente.
- Saper analizzare e controllare il proprio comportamento ed il proprio lavoro e coordinarlo con quello degli altri componenti della brigata.

- Organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro.
- Sviluppare la cura e l'igiene personale, in correlazione con l'igiene nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature e degli utensili.
- Saper realizzare impasti di base
- Tagli di base e organizzazione linea di lavoro