

1) L'igiene e la sicurezza in cucina

- Piano HACCP
- Prevenzione degli incidenti

2) La professione del cuoco

- Etica e mestiere del cuoco
- La ristorazione
- La brigata di cucina
- Gli ambienti della cucina
- Le attrezzature della cucina:
 - macchine di preparazione
 - macchine per la cottura
 - macchine refrigeranti
 - pentolame
 - coltelli
 - utensili

3) Le preparazioni di base

- Impasti base Lievitati e non lievitati
 - pane
 - focacce
 - pizza
 - piadina
 - pane azimo
 - grissini
- La pasta fresca e la pasta ripiena
- I brodi e i fondi di cottura
- Le salse
- Gli addensanti

4) Preparazione e tagli

- Alimenti vegetali
- La carne
- Pesci, molluschi e crostacei

5) Le uova

- Aspetti generali
- Preparazione delle uova

6) Tecniche di cottura

- Metodi di trasmissione del calore
- Metodi cottura
- Modificazione degli alimenti durante la cottura

7) Tecniche di conservazione

- Metodi fisici
- Metodi chimici

8) La pasticceria

- Le paste di base
- Le creme di base

9) Scenografia del piatto

Tecniche di presentazione e decorazione

10) Il menù

- Dalla ricetta al menù
- La stagionalità



“L' unico vero viaggio verso la scoperta non consiste nella ricerca di nuovi paesaggi, ma nell' avere nuovi cuochi”.