



GIOVANNI SALVIANI

SMART
Chef

QUADERNO
PER LA DIDATTICA
INCLUSIVA

Edizione **OPENSCHOOL**

- | | |
|---|---------------|
| 1 | LIBRODITESTO |
| 2 | E-BOOK+ |
| 3 | RISORSEONLINE |
| 4 | PIATTAFORMA |



HOEPLI

Giovanni Salviani

Chef^{SMART}

**QUADERNO
PER LA DIDATTICA
INCLUSIVA**



EDITORE ULRICO HOEPLI MILANO

Copyright © Ulrico Hoepli Editore S.p.A. 2019

Via Hoepli 5, 20121 Milano (Italy)

tel. +39 02 864871 – fax +39 02 8052886

e-mail hoepli@hoepli.it

www.hoepli.it



Tutti i diritti sono riservati a norma di legge
e a norma delle convenzioni internazionali

PRESENTAZIONE

Il *Quaderno per la didattica inclusiva* è uno strumento utile per l'apprendimento e il ripasso dei temi principali trattati nel volume *Smart Chef*. Con linguaggio semplice e immediato, sono affrontati i contenuti base della disciplina, grazie anche all'utilizzo di **schemi illustrati, mappe concettuali e immagini**.

Ogni Unità è strutturata in Lezioni, organizzate su **doppie pagine**. Brevi **esercizi** aiutano a verificare la comprensione del testo.

UDA 2 I REPARTI E LE ATTREZZATURE DI CUCINA

LEZIONE 3 LE CARATTERISTICHE DELLA CUCINA

IL PROGETTO DELLA CUCINA

La cucina di un'azienda ristorativa è un ambiente molto complesso, perché prevede la presenza di **attrezzature molto sofisticate**. Quando si progetta una cucina, bisogna rispettare le regole di **igiene e sicurezza** e tenere conto che il personale, per poter lavorare e muoversi con comodità ed efficienza, deve avere a disposizione spazi ampi e ben studiati.

LA CUCINA
deve essere un ambiente

- Sicuro
- Sano
- Ben aerato
- Ben illuminato

deve avere

- Spazi ampi
- Percorsi ben studiati

I REQUISITI PREVISTI DALLA LEGGE

Gli ambienti della cucina devono rispettare alcuni **requisiti previsti dalla legge**.

ILLUMINAZIONE	ASPRAZIONE	SOFFITTI
Le luci nell'ambiente a lavoro hanno una temperatura di colore alta e un'attenuazione al risparmio energetico. È preferibile usare la luce naturale.	Le cappe devono coprire l'intera zona delle attrezzature che producono calore, compreso lo lavastoviglie.	L'isolante controffonito per contenere il passaggio degli impianti.

PARETI
Devono essere rivestite con materiale lavabile fino all'altezza di due metri.

SERRAMENTI
Porte e finestre facilmente lavabili e provviste di maniglie. Bando i vetri chiari fra due portali per le porte che danno verso l'esterno o verso gli altri reparti. Maniglie antiscalfio per le porte verso l'esterno.

PAVIMENTI
Devono essere antiscivolo, antirullo e possibilmente privi di fughe. Devono essere dotati di piastine o cassette di scolo. L'angolo tra pavimento e parete deve essere arrotondato.

Esercizi

	V	F
1. Il progetto della cucina deve tenere conto anche di come si muovono i cuochi mentre svolgono il loro lavoro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. L'illuminazione della cucina deve essere fatta solo con la luce elettrica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Le pareti devono essere rivestite con piastrelle alte fino a un metro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. I pavimenti devono essere antiscivolo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Al termine dell'Unità, una semplice **mappa** riassume i contenuti principali. È possibile anche ascoltare la **sintesi in formato audio**, per facilitare il ripasso.

MAPPA DELL'UNITÀ

LA CUCINA
deve essere un ambiente sicuro, sano, ben aerato, ben illuminato

deve avere spazi ampi e percorsi ben studiati

che consentano di rispettare la regola del percorso in avanti

I REPARTI DI CUCINA
sono

- reparto magazzini
- reparti di preparazione
- zone di servizio
- zona cottura
- zona distribuzione

prevedono grandi e medie attrezzature

- attrezzature del magazzino
- attrezzature del freddo
- attrezzature per le preparazioni
- attrezzature per la cottura
- attrezzature per il lavaggio

GLI UTENSILI DI CUCINA
sono costituiti dalla

- batteria di cucina
- utensili per la cottura o pasticceria
- utensili per le preparazioni o macinazione
- utensili per il taglio o coltelleria

ATTIVITÀ

ESERCIZI

- Indica la risposta corretta.
 - Il layout della cucina:
 - descrive l'aspetto e i colori della cucina
 - descrive la disposizione degli spazi e delle attrezzature
 - Tra le "lavorettorie pulite" sono comprese le seguenti operazioni:
 - la sbuccatura delle patate
 - la disposizione delle patate già cotte nel piatto
 - Le attrezzature del magazzino:
 - comprendono tavoli e vassoi di lavaggio
 - comprendono armadi, carrelli e bilance
 - I forni combinati o trivalenti:
 - utilizzano più tipologie di cottura
 - non possono essere utilizzati per ripanare i cibi

COMPITI DI REALTÀ

Visita il laboratorio della mia scuola

Visita il laboratorio di cucina della tua scuola insieme al tuo insegnante. Fai delle fotografie agli ambienti e alle attrezzature: osserva bene come sono disposte le attrezzature e fai uno schizzo della pianta della cucina su un foglio a quadretti. Al caso, disegna (su carta o su un file) la pianta dettagliata della cucina e inserisci anche la foto delle attrezzature che hai fatto. Confronta il tuo lavoro con quello dei tuoi compagni.

Prepara il mio archivio Smart chef

Crea nel tuo computer un archivio nel quale potrai raccogliere i risultati delle tue ricerche, insieme alle ricette e alle schede operative di laboratorio. Oppure utilizza un quaderno ad anelli in cui potrai conservare tutto il materiale stampato. Inizia cercando in internet almeno tre aziende produttrici di attrezzature per la cottura e crea una scheda per ciascuna di esse: trascrivi l'indirizzo e i recapiti, il sito web, la tipologia di attrezzature prodotte e scarica il catalogo in pdf se disponibile.

Alcuni **esercizi** aiutano a verificare le conoscenze acquisite; si possono svolgere anche in modo **interattivo** nell'eBook+. Alcuni **compiti di realtà** propongono delle semplici attività che sviluppano le conoscenze e le competenze utili per la futura pratica professionale.



L'eBook+ presenta la funzione AA (**Alta Accessibilità**) che prevede un testo liquido, che può essere selezionato, ingrandito e modificato nei caratteri, e la sintesi vocale, che permette di ascoltare l'intero testo come audiolibro.

INDICE

UDA 1 • LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO	2
Lezione 1 Lavorare nella ristorazione	2
Lezione 2 La brigata di cucina	5
Mappa dell'Unità	8
Attività	9
 AUDIORIPASSO  ESERCIZI INTERATTIVI	
UDA 2 • I REPARTI E LE ATTREZZATURE DI CUCINA	10
Lezione 3 Le caratteristiche della cucina	10
Lezione 4 I reparti di cucina e le grandi attrezzature	13
Lezione 5 Gli utensili di cucina	20
Mappa dell'Unità	24
Attività	25
 AUDIORIPASSO  ESERCIZI INTERATTIVI	
UDA 3 • IGIENE E SICUREZZA	26
Lezione 6 L'igiene in cucina	26
Lezione 7 La sicurezza in cucina	34
Mappa dell'Unità	38
Attività	39
 AUDIORIPASSO  ESERCIZI INTERATTIVI	
UDA 4 • IL LAVORO IN CUCINA	40
Lezione 8 Organizzare il lavoro in cucina	40
Lezione 9 La ricetta	42
Lezione 10 La ristorazione etica e sostenibile	44
Lezione 11 Il servizio e il menu	46
Mappa dell'Unità	48
Attività	49
 AUDIORIPASSO  ESERCIZI INTERATTIVI	
UDA 5 • COTTURA E CONSERVAZIONE	50
Lezione 12 I metodi di cottura	50
Lezione 13 I metodi di conservazione	54
Mappa dell'Unità	58
Attività	59
 AUDIORIPASSO  ESERCIZI INTERATTIVI	
UDA 6 • GLI ALIMENTI	60
Lezione 14 Gli alimenti e la qualità alimentare	60
Lezione 15 I cereali, il latte e i suoi derivati	64
Lezione 16 Le sostanze grasse e i condimenti	68
Mappa dell'Unità	72
Attività	73
 AUDIORIPASSO  ESERCIZI INTERATTIVI	

UDA 7 • I VEGETALI IN CUCINA	74
Lezione 17 Frutta, ortaggi e legumi	74
Lezione 18 Le preparazioni preliminari	78
Lezione 19 Le tecniche di taglio dei vegetali	84
Lezione 20 I metodi di cottura dei vegetali	88
Mappa dell'Unità	90
Attività	91
 AUDIORIPASSO	 ESERCIZI INTERATTIVI
UDA 8 • GLI ANTIPASTI E LE UOVA	92
Lezione 21 Gli antipasti	92
Lezione 22 Le uova	94
Mappa dell'Unità	98
Attività	99
 AUDIORIPASSO	 ESERCIZI INTERATTIVI
UDA 9 • I PRIMI PIATTI E I FONDI	100
Lezione 23 I fondi e le salse	100
Lezione 24 I primi piatti	104
Mappa dell'Unità	108
Attività	109
 AUDIORIPASSO	 ESERCIZI INTERATTIVI
UDA 10 • I PESCI	110
Lezione 25 I prodotti ittici	110
Lezione 26 Le preparazioni preliminari	114
Mappa dell'Unità	116
Attività	117
 AUDIORIPASSO	 ESERCIZI INTERATTIVI
UDA 11 • LE CARNI	118
Lezione 27 Caratteristiche e tagli	118
Lezione 28 La lavorazione e la cottura delle carni	122
Mappa dell'Unità	126
Attività	127
 AUDIORIPASSO	 ESERCIZI INTERATTIVI
UDA 12 • LA PASTICCERIA	128
Lezione 29 I prodotti e le operazioni di base	128
Lezione 30 Le salse e le creme	133
Lezione 31 Gli impasti e le torte	135
Mappa dell'Unità	138
Attività	139
 AUDIORIPASSO	 ESERCIZI INTERATTIVI
Come utilizzare il coupon per scaricare la versione digitale del libro	140
Come utilizzare il coupon per scaricare i contenuti digitali integrativi (risorse online)	140

UDA 1 LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO

LEZIONE 1

LAVORARE NELLA RISTORAZIONE

LA PROFESSIONE DEL CUOCO

Il cuoco lavora nel settore della **ristorazione**, che comprende tutte le attività legate alla preparazione e alla distribuzione dei pasti a pagamento.

È un settore in continua crescita e offre buone opportunità di lavoro.

Il mestiere del cuoco richiede molto **impegno** e molta **passione**.

È necessario quindi prepararsi seriamente e acquisire una **buona formazione**, per poter poi iniziare il proprio tirocinio nel mondo della ristorazione.



Le possibilità di lavoro

Una volta terminati gli studi e il tirocinio, quali sono le possibilità di lavoro per un cuoco?

- **Professioni tradizionali:** un cuoco può trovare impiego nelle cucine dei ristoranti o degli alberghi, ma anche nella ristorazione collettiva e nel catering (mense aziendali, scolastiche ecc.), in fast food e paninoteche, nella ristorazione viaggiante (treni, navi, aerei), nel settore della ristorazione ambulante (food truck) e nei servizi di banqueting.
- **Nuove professioni:** è possibile inoltre trovare impiego in alcuni locali di intrattenimento (teatri, cabaret, discoteche ecc.), nella ristorazione agrituristica, nei locali etnici, nella ristorazione a domicilio, oppure in servizi di consulenza (presso imprese e ristoranti) o nell'insegnamento (nelle scuole o presso aziende private e pubbliche).

Esercizi

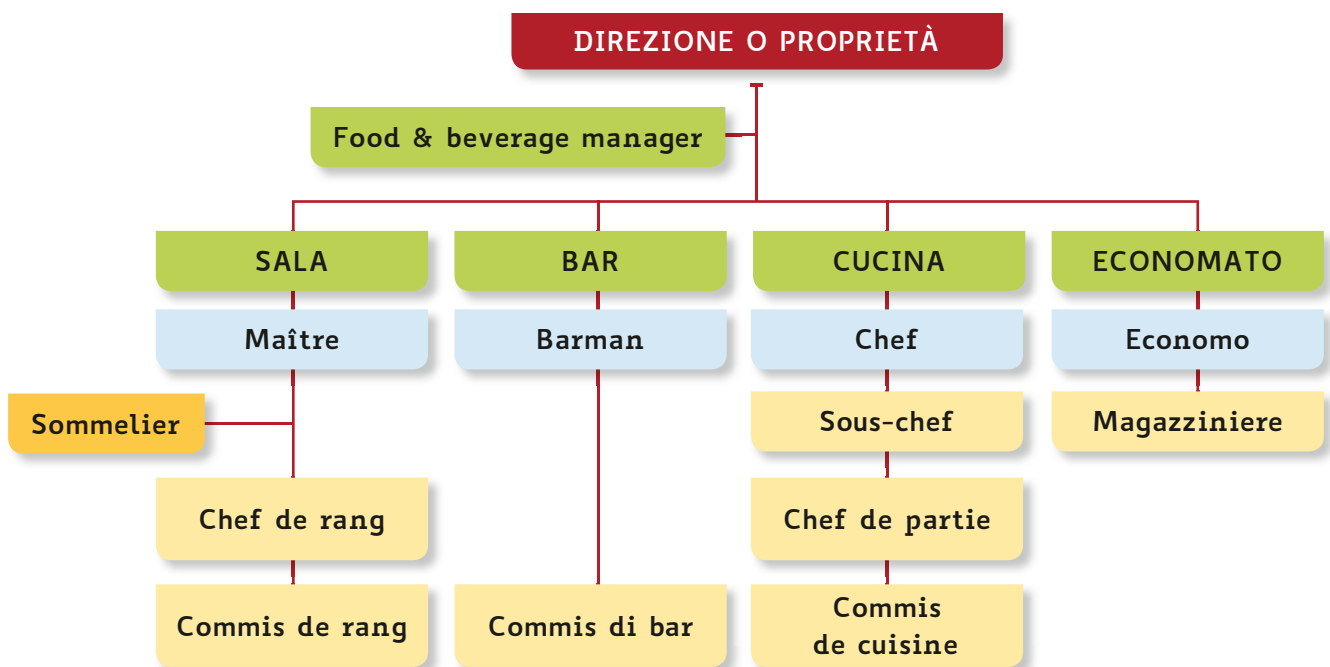
1. Per lavorare in cucina non serve fare nessun tipo di tirocinio.
2. Un cuoco può lavorare solo presso alberghi o ristoranti.
3. Un cuoco può diventare consulente di un ristorante.

V	F
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COME SONO ORGANIZZATE LE STRUTTURE RISTORATIVE

Le aziende che offrono servizi di ristorazione devono essere molto ben organizzate. Per questo motivo sono suddivise in reparti con precisi compiti operativi e sono di solito organizzate secondo un organigramma (cioè uno schema) come quello illustrato in questa pagina.

Possiamo vedere che al vertice c'è la **direzione o proprietà**, subito dopo viene il **food & beverage manager**, che è il responsabile di tutte le attività legate al cibo (*food*) e alle bevande (*beverage*). È lui che dirige e coordina tutti i capireparto, come il **maître**, lo **chef** e il **capo economo**.



Esercizi

1. Il maître lavora in cucina.
2. Il sous-chef lavora in cucina.
3. Il food & beverage manager è responsabile solo del bar.
4. Il sommelier coordina il food & beverage manager.

V	F
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

I REQUISITI PER DIVENTARE UN BUON CUOCO

Un cuoco deve possedere dei requisiti ben precisi che non riguardano soltanto le conoscenze degli aspetti pratici e tecnici, ma anche le doti personali e la capacità di rapportarsi con gli altri e di lavorare in gruppo.

SAPERE

- Possedere conoscenze tecniche: cucina, gastronomia, igiene e sicurezza, merceologia, biologia, fisica, chimica.
- Conoscere bene la propria lingua e alcune lingue straniere.
- Avere una buona cultura generale.
- Essere sempre aggiornato e informato.

SAPER FARE

- Essere veloci e precisi nell'effettuare le operazioni di cucina.
- Saper applicare le tecniche di preparazione, cottura e conservazione dei cibi.
- Saper creare le ricette nel rispetto delle regole.
- Saper organizzare il lavoro e gestire la parte amministrativa.
- Sapersi adeguare alle varie situazioni con flessibilità.

SAPER ESSERE

- Avere una forte passione per la propria professione.
- Possedere una forte volontà e un carattere fermo e deciso.
- Saper gestire un gruppo di lavoro, saper ispirare sicurezza e mantenere ordine e disciplina.
- Possedere un forte senso di responsabilità e un buon grado di umiltà.

Le regole di comportamento

Il cuoco, per svolgere la professione con serietà, deve rispettare alcune importanti regole di comportamento:

- rispettare le **norme igieniche e di sicurezza** e mantenere un **aspetto curato, pulito e sobrio**;
- essere **puntuale** al lavoro e **corretto** negli atteggiamenti;
- essere **onesto e leale** rispettando tutte le regole aziendali;
- essere **disponibile ad accettare critiche** e farle ai colleghi con rispetto e spirito costruttivo;
- **rispettare persone e cose**, avendo cura di ciò che è messo a disposizione dall'azienda;
- lavorare con spirito etico ed **evitare di sprecare** energia, acqua e, soprattutto, cibo.



Esercizi

- | | V | F |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Un cuoco deve conoscere bene la propria lingua e anche alcune lingue straniere. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Un cuoco lavora spesso da solo e non ha molti rapporti con gli altri operatori della cucina. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Un cuoco deve essere un esperto di igiene e sicurezza. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

LEZIONE 2

LA BRIGATA DI CUCINA

LA BRIGATA DI CUCINA

Lo **chef** è il responsabile della brigata.

La brigata è divisa in reparti, chiamati **partite**.

A capo di ogni partita c'è il **capopartita**, che coordina il proprio reparto.

I **commis** di cucina aiutano i capopartita.

La composizione della brigata **varia in rapporto a molti fattori** (dimensione della struttura ristorativa, numero di pasti, qualità del servizio, tipo di menu ecc.).

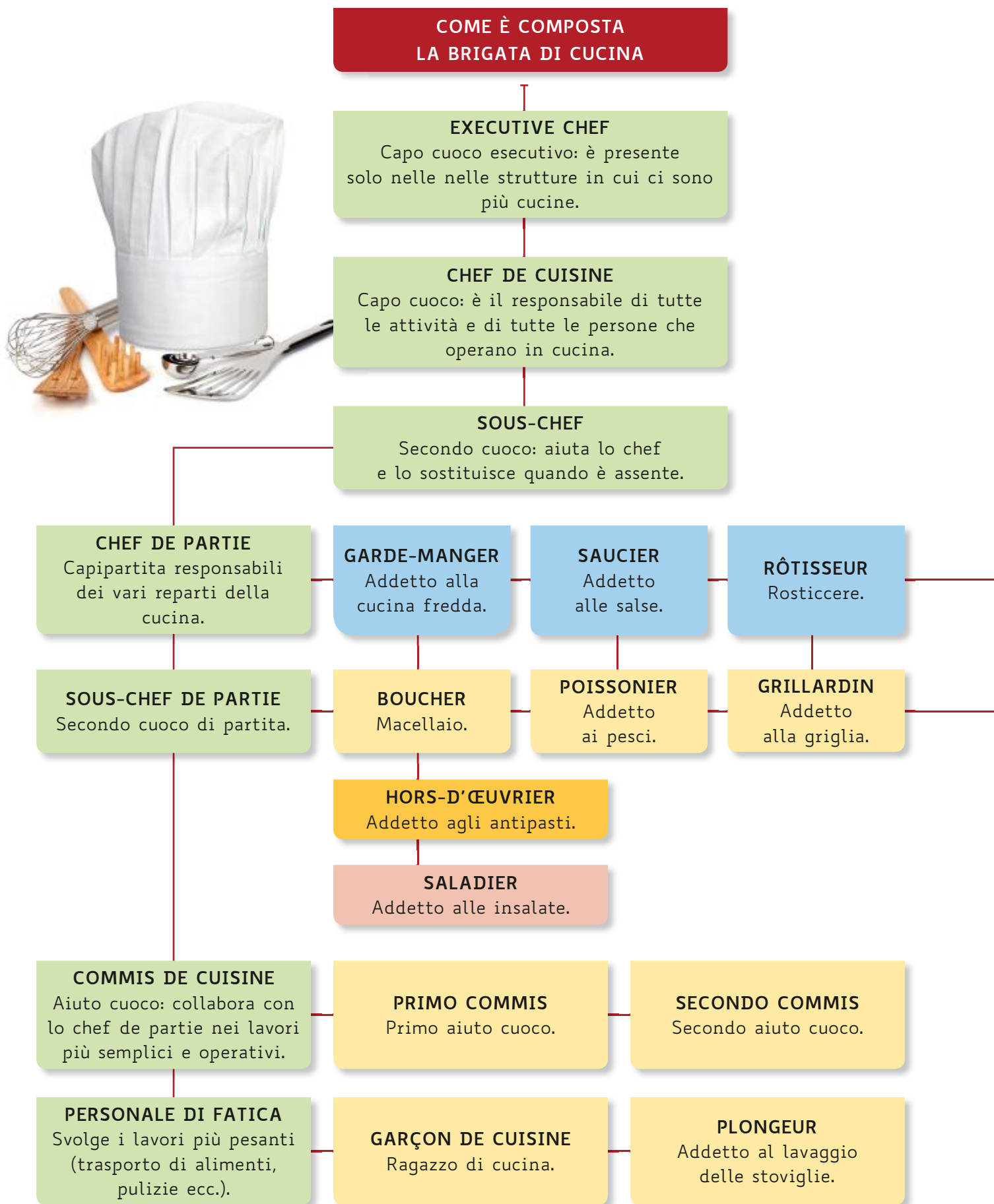
UN LAVORO DI SQUADRA

Il lavoro all'interno di una cucina è **molto complesso**. L'ambiente di lavoro è formato da strutture con **impianti tecnologici** (idraulici, elettrici, di aspirazione, di condizionamento ecc.) e **attrezzature avanzate**, come forni, abbattitori di temperatura, piastre a induzione e molto altro ancora.

In cucina lavorano inoltre molte persone con **funzioni e mansioni** diverse, per questo è molto importante che ci sia una buona **organizzazione**.

La squadra di persone che lavora in cucina si chiama **brigata di cucina**. E, come in ogni squadra, è importante che ogni componente conosca bene il proprio ruolo e lo svolga nel migliore dei modi, collaborando con tutti gli altri.

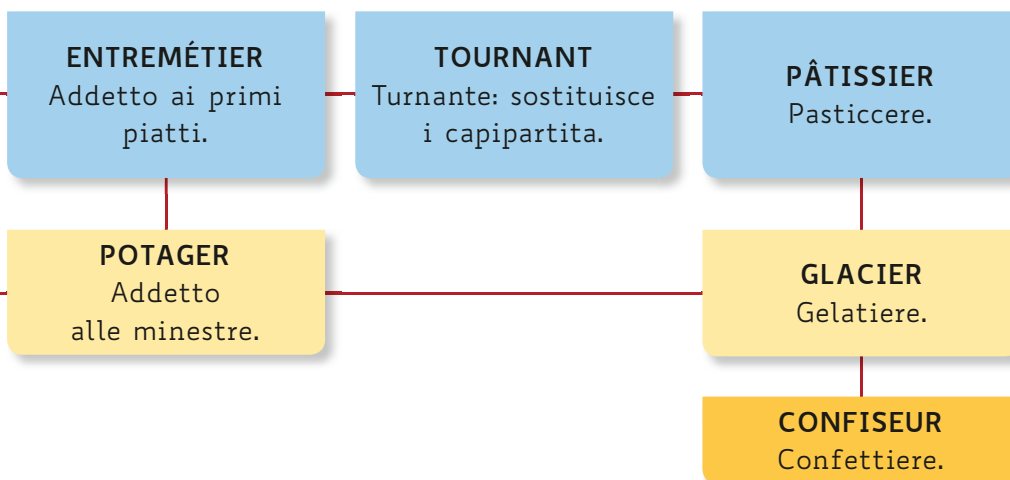




Che cosa fa lo chef di cucina

Lo chef è il **responsabile della cucina**, coordina tutte le persone che vi operano e collabora con gli altri capireparto, in particolare con il maître per concordare tutto ciò che concerne il servizio in sala.

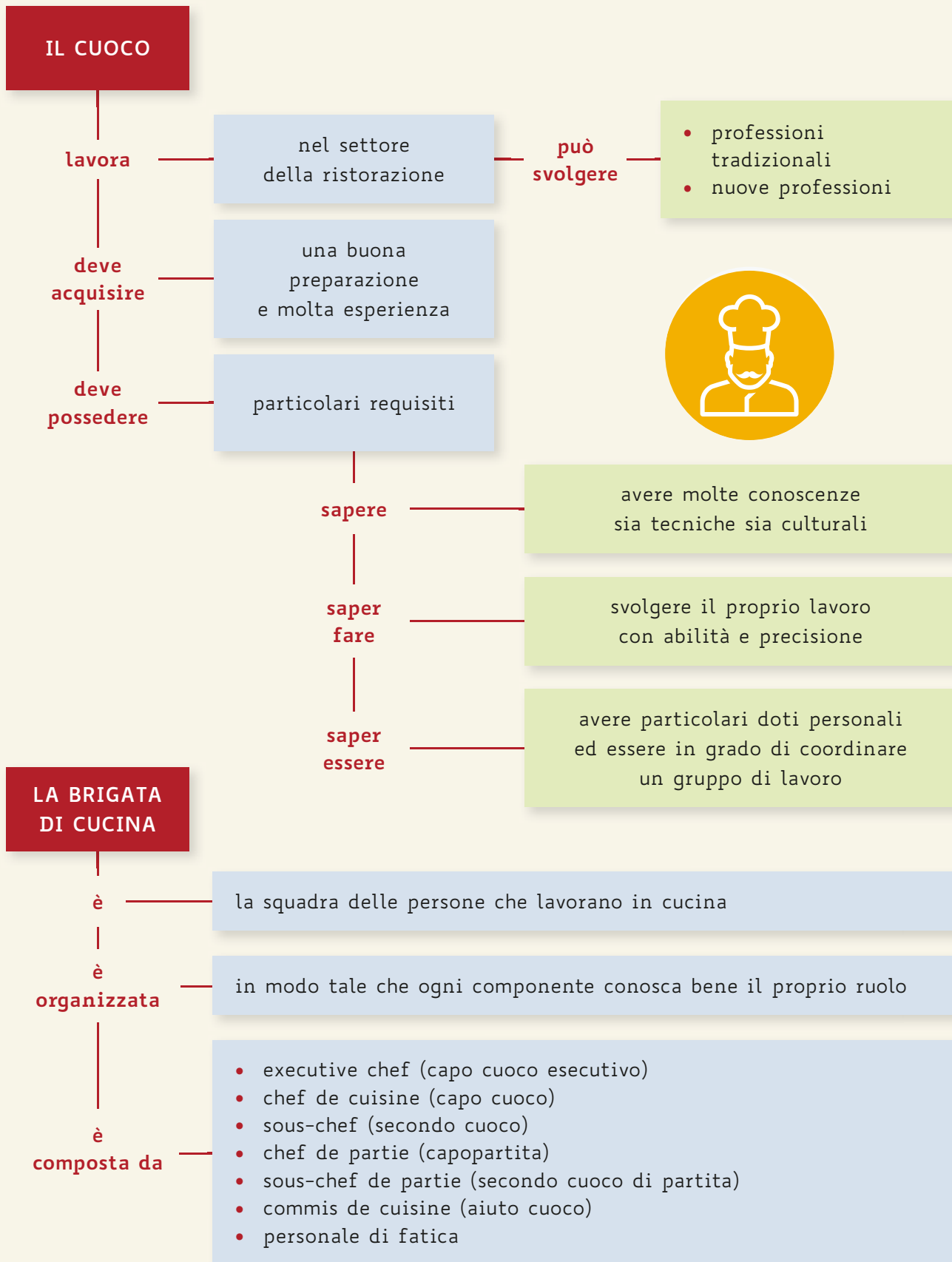
- Si occupa della pianificazione del **menu**, della creazione dei piatti e della stesura delle ricette;
- ordina le merci al magazzino e ne controlla la **qualità**;
- verifica il rispetto delle **regole di igiene e di sicurezza**;
- **dirige il servizio di cucina** e detta i tempi di uscita dei piatti;
- stabilisce le **modalità di presentazione dei piatti** e controlla il **risultato finale** (il piatto finito) prima che esca in sala.



Esercizi

1. L'executive chef è presente:
 - a in tutte le cucine
 - b solo quando ci sono più cucine
2. Il secondo cuoco è chiamato anche:
 - a commis de cuisine
 - b sous-chef
3. Il plongeur si occupa di:
 - a preparare i primi piatti
 - b lavare le stoviglie
4. Il poissonier si occupa di:
 - a cuocere il pesce
 - b preparare le salse
5. Il tournant ha il compito di:
 - a decidere i turni di lavoro
 - b sostituire i capipartita quando sono assenti
6. Il potager si occupa di:
 - a preparare le minestre
 - b lavare le stoviglie

MAPPA DELL'UNITÀ



ATTIVITÀ

ESERCIZI

1 Indica la risposta corretta.

- La brigata di cucina è divisa in reparti, che sono chiamati:
 - partite
 - sottobrigate
- Nella brigata di cucina, le figure professionali sono disposte in questo ordine, dall'alto verso il basso:
 - chef de cuisine, commis de cuisine, chef de partie, executive chef
 - executive chef, chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine
- Lo chef garde-manger si occupa:
 - della cucina fredda
 - dei pasti del personale
- I commis di cucina aiutano:
 - i capopartita
 - l'executive chef

2 Completa le frasi scegliendo i termini corretti.

reparti • organigramma • organizzate • compiti

Le aziende che offrono servizi di ristorazione devono essere molto ben
 Per questo motivo sono suddivise in con precisi
 operativi e sono di solito strutturate secondo un (cioè uno schema)
 che indica tutte le figure professionali di ogni reparto.

COMPITI DI REALTÀ



Quali doti devo sviluppare per diventare uno chef

Costruisci una tabella ed elenca le doti personali richieste per diventare un bravo chef. Le trovi riportate in sintesi a pagina 4, ma puoi aggiungere altre doti che ritieni importanti. Quali doti pensi di possedere? Segna a fianco di ogni voce un punteggio che va da 1 a 5. Quali doti conti di sviluppare? Confrontati poi con i tuoi compagni e con il tuo insegnante.

Vorrei diventare come...

C'è qualche chef molto noto che ti piace particolarmente? Fai una ricerca nel web per conoscere la sua storia e il suo curriculum professionale. Prova a individuare la sua formazione, i ristoranti in cui ha lavorato, i suoi piatti più noti. Costruisci un dossier, corredandolo con foto e con ricette, e confrontati in classe con i tuoi compagni e con il tuo insegnante.