



GIOVANNI SALVIANI

SMART
Chef

Tecnica e pratica di cucina
Con i nuovi strumenti didattici
previsti dalla riforma
dei Professionali

PRIMO BIENNIO

Edizione **OPENSCHOOL**

1	LIBRODITESTO
2	E-BOOK+
3	RISORSEONLINE
4	PIATTAFORMA



HOEPLI

Smart Chef

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

Giovanni Salviani

Chef^{SMART}

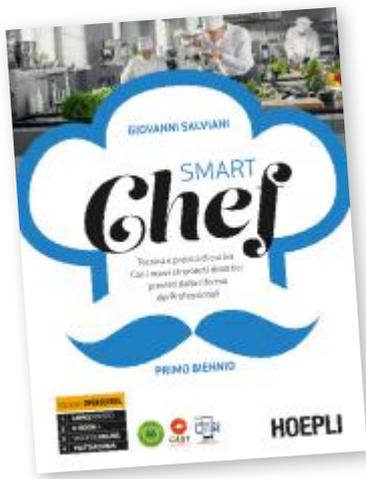
Tecnica e pratica di cucina
Con i nuovi strumenti didattici
previsti dalla riforma
dei Professionali

Primo biennio



EDITORE ULRICO HOEPLI MILANO

Presentazione



Smart Chef è un testo essenziale nei contenuti, semplice nel linguaggio e pratico nell'impostazione. Accoglie le indicazioni didattiche della nuova **riforma degli Istituti professionali** e si propone a studenti e docenti come uno strumento agile ed efficace per una formazione completa, con continui riferimenti alla realtà operativa e alle attività laboratoriali e con spunti per attività in compresenza.

Contenuti e impostazione didattica

I contenuti tecnici sono suddivisi in Unità di apprendimento e trattati in brevi Lezioni, con l'ausilio di schemi riassuntivi e immagini esplicative. Particolare attenzione è dedicata ai **prodotti del territorio**, alla **sostenibilità ambientale** e all'**etica professionale**.

Notevole spazio è dato al tema della **sicurezza**, al quale sono dedicate numerose pagine con consigli operativi sul corretto utilizzo delle attrezzature di cucina.

Sono previsti **riassunti** ed **esercizi** di fine Unità con carattere ad alta leggibilità per una **didattica inclusiva**.

La trattazione è completata dalle rubriche:

- › **In pratica**, con consigli operativi per applicare la teoria nella pratica di **laboratorio**;
- › **Glossario**, con la spiegazione dei termini tecnici o di difficile comprensione;
- › **Concept keys**, che introduce alcuni termini e concetti chiave in **lingua inglese**;
- › **Il mio percorso**, rubrica di fine Unità dedicata ai compiti di realtà e al graduale sviluppo delle **competenze professionali** necessarie per affrontare il mondo del lavoro;
- › **Ripasso e verifica**, **sintesi** di fine Unità che riassume i contenuti principali, per un ripasso in autonomia, e propone test di **autoverifica**, con carattere ad alta leggibilità, adatti anche per studenti BES e DSA.

Punti di forza

- › **Struttura del testo snella e lineare**, lezioni sintetiche, paragrafi brevi e frequente schematizzazione dei contenuti. Definizione dei termini più complessi nel glossario.
- › **Impostazione pratica e operativa**, con continui riferimenti all'attività laboratoriale, consigli pratici e sequenze operative illustrate.
- › Volume realizzato con il contributo di **CAST Alimenti**, scuola di alta formazione, che ha messo a disposizione la sua consolidata esperienza nella didattica e nella formazione professionale.
- › Video **CAST Alimenti** che illustrano ricette e operazioni preliminari.
- › Contenuti dedicati all'**ecosostenibilità**, all'**etica professionale** e alla valorizzazione del **Made in Italy**.
- › Suggerimenti e materiali per la **compresenza**, segnalati da un apposito logo nelle pagine del volume e sviluppati nel dettaglio all'interno della guida per il docente.
- › Proposte di **programmazione per UDA interdisciplinari** nella guida per il docente.
- › Attenzione costante alla **didattica inclusiva**: frequenti schemi nel testo, riassunti ed esercizi di fine Unità con carattere ad alta leggibilità, fascicolo dedicato con trattazione semplificata ed esercizi calibrati.

Ricettario

Completa il volume un *Ricettario*, con un grande numero di ricette di base e “Made in CAST”, organizzate a pagina singola e ricche di **sequenze fotografiche**, orientate anche al tema della **dieta vegetariana, vegana** e delle **allergie e intolleranze alimentari**.

Il ricettario si propone come un vero e proprio **strumento operativo**, ricco di note tecniche e suggerimenti pratici, che collegano l’attività di laboratorio alle nozioni teoriche del volume.

Quaderno per la didattica inclusiva

Il *Quaderno per la didattica inclusiva* propone una trattazione semplificata dei contenuti, con numerosi **schemi riassuntivi e immagini** esplicative, la **registrazione audio** delle sintesi e **apparati didattici** calibrati.

L’eBook+

L’eBook+ presenta l’intero testo in versione digitale, utilizzabile su tablet, LIM e computer, e offre numerosi contenuti aggiuntivi:

-  **ricette e menu regionali;**
-  **ricette dei maestri CAST Alimenti;**
-  **video CAST Alimenti** che illustrano ricette e operazioni preliminari;
-  **approfondimenti** tecnici, storici e culturali;
-  **esercizi interattivi** con funzione di autocorrezione.

Alta Accessibilità



L’opera presenta la funzione AA (Alta Accessibilità) ovvero è perfettamente accessibile anche a chi ha specifiche difficoltà di lettura, come ipovedenti, dislessici e lettori riluttanti.

Prevede, nella versione digitale del libro, un testo liquido, che può essere selezionato, ingrandito e modificato nei caratteri, e la sintesi vocale, che permette di ascoltare il testo come audiolibro.

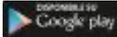
Risorse online hoeplicuola.it

Nel sito dell’editore sono disponibili ulteriori materiali integrativi e strumenti didattici per il docente.

Realtà aumentata

Attraverso la app Hoepli Link è possibile visualizzare gli approfondimenti e i video anche in realtà aumentata.

Per visualizzare i contenuti digitali in realtà aumentata è sufficiente:

-  scaricare la app sullo smartphone o sul tablet dagli store  
-  inquadrare le pagine del libro con la fotocamera.

Guida per il docente

Contiene materiali per la **compresenza**, **programmazione** per lezioni e per menu, proposte di **programmazione per UDA interdisciplinari**, soluzioni degli esercizi del volume, **test di verifica** con relative soluzioni e indicazioni operative e test di verifica per una **didattica inclusiva**.



L’opera si avvale della collaborazione di **CAST Alimenti**, **La scuola dei mestieri del gusto** (castalimenti.it), che mette a disposizione del volume la propria esperienza tecnica e didattica attraverso:

- ricette d’autore con spunti contemporanei firmate dai maestri CAST;
- video didattici professionali a integrazione del testo.

CAST Alimenti inoltre propone sul territorio nazionale attività di aggiornamento per le scuole e i docenti degli Istituti alberghieri attraverso giornate formative riconosciute dal MIUR sul metodo didattico EAS (Episodi di Apprendimento Situato).

Struttura del volume

UDA 8
GLI ANTIPASTI E LE UOVA

Lezione 24 Gli antipasti
Lezione 25 Le uova

CONOSCENZE

- La classificazione degli antipasti.
- Le principali tipologie di antipasti.
- Il servizio e la presentazione dei piatti a base di antipasti.
- La classificazione delle uova.
- Le caratteristiche organolettiche delle uova.
- Le tecniche di cottura delle uova.
- Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti.
- Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova.

ABILITÀ

- Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.
- Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.
- Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.
- Realizzare piatti a base di uova.
- Realizzare antipasti freddi e caldi.
- Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.

COMPETENZE

- Supportare la pianificazione e la gestione del processo di approvvigionamento, di produzione e di servizio di un cliente.
- Produrre prodotti di qualità coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a esigenze dietetico-particolari, promuovendo la diffusione di stili di vita salutistici ed equilibrati.
- Valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.

AREA DIGITALE: Approfondimenti Video Elementi Interattivi

In **apertura** sono riportate le conoscenze, le abilità e le competenze sviluppate nelle UDA. A fondo pagina sono elencati i contenuti digitali proposti nell'eBook+.

104 UDA 8 Gli antipasti e le uova

Lezione 24
Gli antipasti

LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ANTIPASTI

Gli antipasti sono i piatti serviti all'inizio del pasto allo scopo di rinfrescare l'appetito ed il meteo della tavola dalle preparazioni più sostanziose, di solito sono ripartiti all'interno del menu in base a due grandi categorie: **antipasti freddi** e **antipasti caldi**, che a loro volta possono essere magri o grassi, semplici o composti.

GLI ANTIPASTI
SI CLASSIFICANO IN:

- FREDDI**
 - Magri
 - Grassi
- CALDI**
 - Magri
 - Grassi

POSSONO ESSERE:

- SEMPLICI** (fatti con un solo ingrediente)
- COMPOSTI** (fatti con più ingredienti)

Gli antipasti, molto spesso, sono piatti che si possono raggruppare in alcuni piatti o in piatti unici, semplicemente aumentando le dosi. Esempi classici sono il capello tonno, il carpaccio di tonno, i carpacci di carne e pesce, e i pinacoli di mare ecc.

L'UDA è suddivisa in **Lezioni** strutturate in brevi paragrafi. I contenuti più complessi sono spiegati con l'aiuto di schemi e immagini esplicative.

105 UDA 8 Gli antipasti e le uova

Lezione 24 - Gli antipasti

LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI ANTIPASTI

Descriviamo gli antipasti suddividendoli in base alle diverse tipologie di preparazioni. Ciascuno solo gli ingredienti e l'elencando quelli di fantasia che ogni cuoco può preparare usando la propria creatività.

Gli antipasti freddi a base di vegetali

- Pinacolo e crudi:** ortaggi tagliati prevalentemente a listarelle, nastri crudi e accompagnati da salsa fredda come mostarda, vinaigrette e citrullone.
- Insalate:** possono essere semplici (solo a base di vegetali) o composte con altri ingredienti (contiene in questa categoria le "insalate composte" anche i piatti caldi). (Insalate, il mondo della cucina)
- Vegetali conservati:** principalmente sott'olio, sott'aceto ma anche in umido ed in scatola. Generalmente accompagnano altri alimenti, ma possono anche essere serviti da soli con una fetta di pane di cotola.
- Vegetali ripieni:** sono fave e servizi crudi oppure fave e spinaci crudi raffreddati per essere consumati freddi. Si possono fare con altri ortaggi, pesce, ma anche pasta ecc.

Gli antipasti freddi a base di carne

- Antipasto all'italiana:** è il re degli antipasti italiani. Ogni territorio compone il proprio antipasto in base ai suoi ingredienti. È composto da condimento, insalata, prosciutto, pane e grana.
- Carpacci e tartare di carne:** si tratta di carne cruda tagliata fine (sottile da Giuseppe Cipriani, fondatore dell'Harry's Bar di Venezia, che il nome del piatto del Quattrocento Vittore Carpaccio. La tartare si prepara con la bistecca alla fiorentina, sempre cruda secondo piatto).
- Salumi:** molti salumi sono serviti come antipasto in tante varianti.
- Prosciutto:** si prepara in diverse maniere, come prosciutto alla trancia, come prosciutto a fiamme, prosciutto a fici o salumi e fici.
- Non appertine:** si prepara di carne stagionata, ma è un antipasto freddo con presenza di carne, formaggio di tipo, (insalate, il mondo della cucina).

Gli antipasti freddi a base di pesce

- Insalate di mare:** sono insalate composte con pesci bolliti o crudi e di generarsi (insalate, il mondo della cucina).
- Carpacci e tartare di pesce:** sono pesci crudi e mollicchi crudi, marinati o a capretto (insalate, il mondo della cucina).
- Insalate di mare:** sono insalate composte con pesci bolliti (insalate, il mondo della cucina).

105 UDA 8 Le uova

Lezione 25 - Le uova

Le galline possono razzolare per alcune ore del giorno in un'area recintata.

Le galline si muovono liberamente in un ambiente chiuso, la gabbia e la brazier (cena). Le galline vivono all'interno di gabbie.

Per essere commercializzate, le uova devono essere confezionate ed etichettate nelle cartelle e, opportunamente, sigillate con il cellophane.

Il codice di tracciabilità, che è la data di scadenza, un codice alfanumerico (composto da lettere e numeri) che ne attesta la tracciabilità.

IL CODICE DI TRACCIABILITÀ

In base al regolamento CE 2596 del 2003, tutte le uova in commercio nell'Unione Europea devono essere marcate con un codice alfanumerico che consente al consumatore di seguire il percorso dell'uovo dall'azienda di produzione.

Il codice è formato da cinque gruppi alfanumerici che, da sinistra a destra, significano:

- Il numero dell'azienda produttrice.
- Il numero di allevamento (es. 0 = allevamento biologico, 1 = allevamento 2°, 2 = allevamento 3°).
- Il codice di registrazione del Paese allevatore (es. IT, Italia, DE, Germania ecc.).
- Il codice di registrazione del allevamento.
- Il codice di identificazione dell'allevamento.

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DELLE UOVA

Una volta che gli alimenti più pericolosi dal punto di vista igienico tra quelli manipolati in cucina. Nell'uovo si possono individuare colonie di batteri patogeni, come Salmonella, Staphylococcus aureus e Listeria, che possono causare gravi tossinfezioni alimentari. Adottare misure di conservazione adeguate e seguire buone pratiche igieniche e sanitarie sono i modi più efficaci per ridurre al minimo il rischio di contaminazione. Per questo, la prima norma da rispettare per aver attenzione alla sicurezza alimentare. Particolare, la prima norma da rispettare per aver attenzione alla sicurezza alimentare. Particolare, la prima norma da rispettare per aver attenzione alla sicurezza alimentare.

Il logo **comprensione** suggerisce gli argomenti da svolgere in presenza con il docente di Scienza degli alimenti, illustrati nel dettaglio, con suggerimenti operativi, nella guida per il docente. Un **glossario** chiarisce i termini tecnici o di difficile comprensione.

106 UDA 7 I vegetali in cucina

Lezione 22
Le tecniche di taglio dei vegetali

L'ARTE DEL TAGLIO

Saper tagliare correttamente gli alimenti è una delle competenze fondamentali del cuoco professionista. Siccome che si impara nel tempo, esercitandosi con costanza e praticando, attenzione su agli aspetti etici e alla sicurezza. I tagli e le tecniche di preparazione (tranciatura, tagliatura ecc.) sono infatti molto pericolosi e vanno imparati e realizzati correttamente.

Le tipologie di taglio

Le tecniche di taglio sono numerose e sono conosciute da per sé, solitamente frasi come: in base alla forma e alle dimensioni del risultato ottenuto. I tagli usati per gli ortaggi decritti nelle pagine seguenti sono gli esempi adottati per tutti gli altri alimenti.

COME IMPAGHIARE UN COLTELLO DI GRANDI DIMENSIONI

Come impaghiare un coltello per un taglio grosso. La mano destra deve impugnare bene il manico, la sinistra deve tenere ben fermo l'alimento. La lama deve toccare il nocciolo delle dita che, a loro volta, devono nascondere il polso.

Come impaghiare un coltello per il taglio sottile e trito. La mano destra deve impugnare bene il manico, la sinistra deve tenere ben fermo la lama. Quindi si può impaghiare il nocciolo delle dita che, a loro volta, devono nascondere il polso.

107 UDA 7 I vegetali in cucina

Lezione 22 - Le tecniche di taglio dei vegetali

I TAGLI TORNIATI

Questi tagli richiedono un'attenta manualità. In base alla grandezza delle patate e ai successivi tagli di toritura, si possono ottenere risultati diversi, come è possibile vedere nello schema dei tagli torniti (p. 170).

LA CIPOLLA TRITATA

Questi tagli richiedono un'attenta manualità. In base alla grandezza delle patate e ai successivi tagli di toritura, si possono ottenere risultati diversi, come è possibile vedere nello schema dei tagli torniti (p. 170).

L'impostazione operativa è resa evidente dalla presenza di box **In pratica** che offrono suggerimenti e consigli da applicare nella pratica professionale. **Sequenze fotografiche** illustrano le principali operazioni preliminari, con l'aiuto anche dei **video** prodotti da CAST Alimenti.

12 UDA 1 La figura professionale del cuoco

Chef tournant (turnante)
Svolge i capi partita nei giorni in cui riprende o sono assenti per malattia. È un lavoro che presuppone una forte preparazione e una buona flessibilità.

Chef de garde (cuoco di guardia)
Opera nei momenti in cui la brigata è assente (di notte o nel pomeriggio) per garantire il servizio di alcune attività specifiche. Conviene molto le cotture programmate e prepara le basi per la brigata.

Cui aiutanti e il personale di fatica
Il lavoro in cucina è per un cuoco piuttosto duro e faticoso. Nella brigata sono sempre presenti alcune figure professionali di supporto che svolgono delle mansioni molto importanti. Tra queste figure abbiamo: il **plongeur** (lavorante o cuoco di cucina) che ha il compito di lavare i piatti e le stoviglie; il **commis** (aiuto cuoco) che assiste il cuoco in tutte le operazioni di cucina; il **garzone** che si occupa di tutti i lavori di pulizia, compreso il cambio della biancheria, la pulizia dei contenitori, il servizio di tavola, la pulizia e la manutenzione dei tavoli e del personale di fatica e l'apprendista del commis di cucina.

Il mio percorso
Svilupa le tue competenze professionali. Completa i risultati.

Quasi tutti gli chef di cucina sono professionisti. Controlla la tua tabella ed elenca le tue competenze. Se non sei soddisfatto, cerca di migliorare le tue competenze. Quali delle tue competenze sono quelle che ti interessano di più? Quali delle tue competenze sono quelle che ti interessano di meno? Quali delle tue competenze sono quelle che ti interessano di più? Quali delle tue competenze sono quelle che ti interessano di meno?

Il mio percorso
Svilupa le tue competenze professionali. Completa i risultati.

Quasi tutti gli chef di cucina sono professionisti. Controlla la tua tabella ed elenca le tue competenze. Se non sei soddisfatto, cerca di migliorare le tue competenze. Quali delle tue competenze sono quelle che ti interessano di più? Quali delle tue competenze sono quelle che ti interessano di meno? Quali delle tue competenze sono quelle che ti interessano di più? Quali delle tue competenze sono quelle che ti interessano di meno?

UDA 1 La figura professionale del cuoco

RIPASSO e VERIFICA

Quali sono i requisiti per diventare un buon cuoco?

- Un cuoco deve possedere conoscenze molto ampie relative alla tecnica di cucina e alla gastronomia, deve avere una buona cultura generale, conoscere le lingue straniere ed essere sempre aggiornato.
- Deve inoltre avere buone **competenze**, cioè saper svolgere con abilità, precisione e velocità tutte le mansioni richieste dal suo ruolo (cucina, risotto, esigine e tecniche di cucina, degustare le pietanze, organizzare il lavoro, lavorare con flessibilità).
- Deve anche possedere delle **doti personali** come passione, volontà, autocritico, senso di responsabilità, unità, onestà, capacità di imparare, sicurezza, capacità di ottenere e mantenere ordine e disciplina.

Quali sono le principali figure professionali che compongono la brigata di cucina?

- A capo della brigata c'è il **chef de cuisine** (cuoco capo) che coordina il lavoro dei vari settori della cucina, che sono chiamati **partite**.
- Il **sous-chef** (secondo cuoco) coordina il chef e lo sostituisce quando è assente.
- A capo di ogni partita c'è uno **chef de partie** (cuoco capopartita) che coordina il lavoro dei propri sottoposti: **commis di cucina**.

Quali sono le opportunità di lavoro offerte dal settore della ristorazione?

Il settore della ristorazione offre varie possibilità di lavoro in differenti tipologie di strutture. Tra queste possiamo distinguere due categorie:

- professioni tradizionali** (ristorazione tradizionale, ristorazione albergo, ristorazione, ristorazione collettiva, ristorazione industriale, ristorazione sociale e catering, ristorazione viaggiante e banqueting);
- nuove professioni** (ristorazione d'altrettamento, ristorazione agnificativa, ristorazione statica, ristorazione a domicilio, servizi di consulenza e insegnamento).

Quali sono i compiti dello chef?

- Lo chef è il **responsabile di tutte le attività e di tutte le persone** che operano in cucina e **collabora con gli altri capipartite**, 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 scelta dei ingredienti), della **qualità** (della creazione dei piatti e della scelta dei ingredienti), della **qualità** (della creazione dei piatti e della scelta dei ingredienti), della **qualità** (della creazione dei piatti e della scelta dei ingredienti).

UDA 1 La figura professionale del cuoco

RIPASSO e VERIFICA

Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- Lo chef di cucina collabora solo con il maître di sala. **V F**
- Il food & beverage manager coordina tutti i dipartimenti del settore ristorazione, dai collaboratori. **V F**
- Lo chef di cucina deve essere servizievole e sottostare alla volontà dei collaboratori. **V F**
- La composizione della brigata di cucina varia secondo diversi fattori: dimensioni della struttura ristorativa, qualità del servizio, menu più uniti. **V F**
- Il commis di cucina ha il compito di aiutare il personale di fatica nei lavori più uniti. **V F**
- Il plongeur è colui che si occupa del lavaggio delle stoviglie. **V F**

Indica la risposta corretta.

- Nella brigata di cucina, le figure professionali sono distribuite in questo modo, dall'alto verso il basso:
 - plonger, grillandier, potager
 - chef de cuisine, commis de cuisine
 - chef de partie, executive chef
 - executive chef, chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine
- Lo chef de partie:
 - riceve le commesse dato chef
 - imparte ordini ai propri commis
 - riceve le commesse dal food & beverage manager e prepara le pietanze con lo chef.
- Lo chef de cuisine:
 - riceve le commesse dato chef
 - imparte ordini ai propri commis
 - riceve le commesse dal food & beverage manager e prepara le pietanze con lo chef.
- Lo chef de cuisine:
 - riceve le commesse dato chef
 - imparte ordini ai propri commis
 - riceve le commesse dal food & beverage manager e prepara le pietanze con lo chef.
- Lo chef de cuisine:
 - riceve le commesse dato chef
 - imparte ordini ai propri commis
 - riceve le commesse dal food & beverage manager e prepara le pietanze con lo chef.
- Lo chef de cuisine:
 - riceve le commesse dato chef
 - imparte ordini ai propri commis
 - riceve le commesse dal food & beverage manager e prepara le pietanze con lo chef.

Completa lo schema che elenca le principali mansioni di uno chef de partie (cuoco capopartita).

Supervisiona e coordina il proprio reparto.

Riceve le commesse dai propri superiori e imparte ordini ai propri.

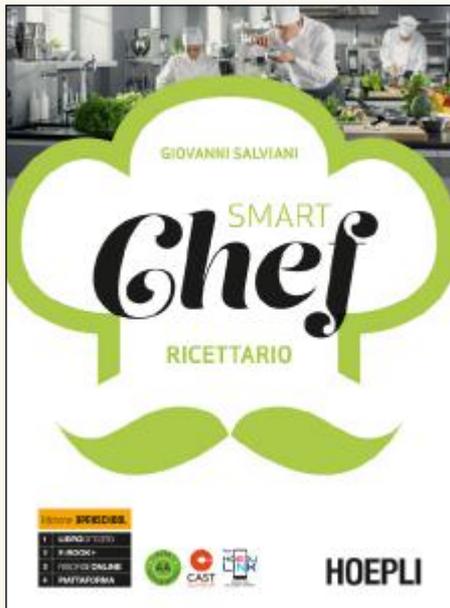
Svilupa i lavori più delicati e quelli in cui sono necessarie buone manualità ed.

Controlla le preparazioni e le cotture delle e le dispone nei piatti.

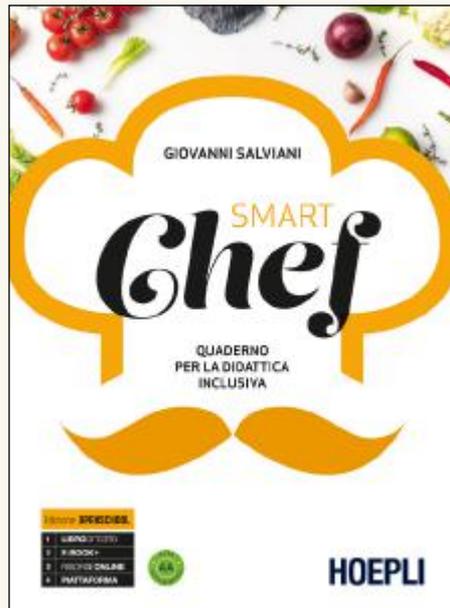
Mantiene la propria postazione di lavoro in e controlla la dal reparto.

A fine UDA, la rubrica **Il mio percorso** si propone di avvicinare gli studenti, attraverso semplici attività e compiti di realtà, alla loro futura pratica professionale. Offre inoltre l'opportunità di creare e gradualmente arricchire un archivio digitale personale in cui collocare ricette, informazioni e schede operative che saranno utili nel percorso scolastico e nella futura attività lavorativa.

Le pagine finali sono dedicate al ripasso e all'autoverifica, grazie a una pagina di **sintesi**, per una immediata revisione dei contenuti più importanti dell'UDA, e a una scheda di **esercizi**, interattivi nell'eBook+, per una rapida autoverifica dei contenuti appresi.



Il **Ricettario** contiene oltre 130 ricette con numerose varianti, strutturate in schede facili da consultare e ricche di suggerimenti pratici e operativi.



Il **Quaderno per la didattica inclusiva** si propone come utile strumento di apprendimento, di ripasso e recupero, con contenuti semplificati e apparati didattici calibrati.

L'OFFERTA DIDATTICA HOEPLI

L'edizione **Openschool** Hoepli offre a docenti e studenti tutte le potenzialità di Openschool Network (ON), il nuovo sistema integrato di contenuti e servizi per l'apprendimento.

Edizione **OPENSCHOOL**



LIBRO DI TESTO



Il libro di testo è l'**elemento cardine** dell'offerta formativa, uno strumento didattico **agile** e **completo**, utilizzabile **autonomamente** o in combinazione con il ricco **corredo digitale** offline e online. Secondo le più recenti indicazioni ministeriali, volume cartaceo e apparati digitali **sono integrati in un unico percorso didattico**. Le espansioni accessibili attraverso l'eBook+ e i materiali integrativi disponibili nel sito dell'editore sono puntualmente richiamati nel testo tramite apposite icone.

eBOOK+



L'**eBook+** è la versione digitale e interattiva del libro di testo, utilizzabile su **tablet, LIM e computer**. Aiuta a comprendere e ad approfondire i contenuti, rendendo l'apprendimento più attivo e coinvolgente. Consente di leggere, annotare, sottolineare, effettuare ricerche e accedere direttamente alle numerose **risorse digitali integrative**.
→ Scaricare l'eBook+ è molto **semplice**. È sufficiente seguire le istruzioni riportate nell'ultima pagina di questo volume.

RISORSE ONLINE



Il sito della casa editrice offre una ricca dotazione di **risorse digitali** per l'approfondimento e l'aggiornamento. Nella pagina web dedicata al testo è disponibile **MyBookBox**, il contenitore virtuale che raccoglie i materiali integrativi che accompagnano l'opera.
→ Per accedere ai materiali è sufficiente registrarsi al sito **www.hoepliscuola.it** e inserire il codice coupon che si trova nella terza pagina di copertina. **Per il docente** nel sito sono previste ulteriori risorse didattiche dedicate.

PIATTAFORMA DIDATTICA



La **piattaforma didattica** è un ambiente digitale che può essere utilizzato in modo duttile, a misura delle esigenze della classe e degli studenti. Permette in particolare di **condividere contenuti** ed **esercizi** e di partecipare a **classi virtuali**. Ogni attività svolta viene salvata sul **cloud** e rimane sempre disponibile e aggiornata. La piattaforma consente inoltre di consultare la versione online degli eBook+ presenti nella propria libreria.
→ È possibile accedere alla piattaforma attraverso il sito **www.hoepliscuola.it**.

Indice

UDA 1 LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO



Lezione 1	
Lavorare nella ristorazione	2
La ristorazione e la professione del cuoco	2
Diventare cuoco	2
Le opportunità di lavoro	3
L'organizzazione del personale delle strutture ristorative	4
I requisiti per diventare un buon cuoco	5
In pratica <i>Le regole per un comportamento corretto</i>	6

Lezione 2	
La brigata di cucina	7
Un lavoro di squadra	7
La brigata	7
Le figure professionali della brigata di cucina	8
Il mio percorso	12
Ripasso e verifica	13

- 📖 **Approfondimento** Gastronomia e storia
- 📺 **Video** L'evoluzione della ristorazione
- ✅ **Verifica** Esercizi interattivi

UDA 2 I REPARTI E LE ATTREZZATURE DI CUCINA

Lezione 3	
Le caratteristiche della cucina	16
Il progetto della cucina	16
I requisiti previsti dalla legge	17
Il layout e la regola del percorso in avanti	18
In pratica <i>Un esempio di percorso in avanti</i>	18

Lezione 4	
I reparti di cucina e le grandi attrezzature	19
Il reparto magazzino	19
In pratica <i>Il percorso delle merci</i>	20
I reparti di preparazione	22
Le attrezzature per le preparazioni	23
La zona cottura e le sue attrezzature	26
La zona distribuzione	29
Il reparto arte bianca	30
Le zone di servizio	31
Gli altri reparti di servizio	31



Lezione 5	
Gli utensili di cucina	32
La batteria di cucina	32
Gli utensili per la cottura	34
In pratica <i>Il sistema gastronorm (GN)</i>	35
Il mestolame	36
Gli utensili per la preparazione e la conservazione	37
Le attrezzature e gli stampi per pasticceria	38
I termometri	39
Le attrezzature per il taglio	40
Il mio percorso	42
Ripasso e verifica	43

- 📖 **Approfondimento** La normativa di riferimento
- ✅ **Verifica** Esercizi interattivi

UDA 3 IGIENE E SICUREZZA



Lezione 6

L'igiene in cucina	46
L'igiene e le buone pratiche di fabbricazione	46
Come avviene la contaminazione degli alimenti ...	46
Prevenire i parassiti	49
Il piano di autocontrollo HACCP	49
In pratica <i>Le azioni per prevenire le infestazioni</i> ..	49
L'attuazione del piano di autocontrollo	50
L'igiene personale	53
In pratica <i>Il lavaggio delle mani</i>	55
L'igiene dei locali e delle attrezzature	55
In pratica <i>Le spugne</i>	57
In pratica <i>Il lavaggio dei coltelli</i>	57

Lezione 7

La sicurezza in cucina	58
La sicurezza sul lavoro e la prevenzione	58
Gli infortuni in cucina	61
La prevenzione degli infortuni in cucina	65
Il primo soccorso	66
In pratica <i>I numeri di emergenza</i>	67
In pratica <i>La cassetta di primo soccorso</i>	67
Il mio percorso	68
Ripasso e verifica	69
Approfondimento Il pacchetto igiene Il piano di pulizia e disinfezione	
Verifica Esercizi interattivi	

UDA 4 IL LAVORO IN CUCINA

Lezione 8

Organizzare il lavoro in cucina	72
Le fasi di lavoro	72
In pratica <i>Cotture di base e cotture di finitura</i>	72
La mise en place o linea di cucina	73
In pratica <i>Mise en place o linea?</i>	73
La postazione di lavoro e le regole della mise en place	74
In pratica <i>Un esempio di mise en place per la preparazione dei vegetali</i>	75

Lezione 9

La ricetta	76
La ricetta e le sue regole	76
In pratica <i>Come variare una ricetta tradizionale per un regime dietetico diverso</i>	78
Le intolleranze alimentari e gli allergeni nel menu	79
In pratica <i>Come indicare gli allergeni nel menu</i>	79
L'informatica in cucina	80

Lezione 10

Una cucina etica e sostenibile	81
Il cuoco di fronte a nuove sfide	81
La ristorazione etica e sostenibile	82
In pratica <i>I gesti concreti per un risparmio vero</i>	83

Lezione 11

Il servizio e il menu	84
La suddivisione dei pasti all'interno della giornata	84
I principali pasti nella ristorazione	85
Le principali tipologie di menu	86
L'ordine delle portate nel menu	87
In pratica <i>Le indicazioni da riportare nel menu</i>	87
Il servizio di cucina	88
Le regole di servizio dei piatti	88
In pratica <i>La grammatura</i>	88
In pratica <i>Piatti puliti e in ordine</i>	88
Gli stili di servizio	89
La comanda e la sequenza di servizio	89
Il mio percorso	90
Ripasso e verifica	91
Approfondimento Grammatore pro capite Gli stili di servizio: il ruolo dello chef La gestione informatizzata Carta di Milano Protocollo di Milano sull'alimentazione e la nutrizione	
Verifica Esercizi interattivi	



UDA 5 COTTURA E CONSERVAZIONE

Lezione 12

I metodi di cottura	94
La cottura e i suoi effetti sugli alimenti	94
I metodi di cottura	96
Le cotture per conduzione	97
Le cotture per convezione	100
Le cotture per irraggiamento	103
La cottura a bassa temperatura o sottovuoto	105

Lezione 13

I metodi di conservazione	106
Conservare in cucina	106
La classificazione dei metodi di conservazione	107
La conservazione in pratica	109



In pratica <i>L'etichettatura in cucina</i>	109
In pratica <i>La surgelazione: suggerimenti pratici</i>	110
In pratica <i>Congelare e surgelare</i>	110
Il mio percorso	112
Ripasso e verifica	113

-  **Approfondimento** Le tecniche di ebollizione
-  **Video** Confezionamento di un alimento sottovuoto
-  **Verifica** Esercizi interattivi

UDA 6 GLI ALIMENTI

Lezione 14

Gli alimenti e la qualità alimentare	116
La classificazione degli alimenti	116
La qualità degli alimenti	117
L'etichetta alimentare	118
I marchi di tutela e i disciplinari di produzione	118
I prodotti per le allergie e le intolleranze	119

Lezione 15

I cereali e le farine	120
I cereali	120
Il frumento	121
La produzione e la classificazione delle farine	121
Il riso	122
Il mais	123
Altri cereali	124
Altri grani da farina	125

Lezione 16

Il latte e i suoi derivati	126
Il latte	126
I prodotti derivati dal latte	128

Lezione 17

Le sostanze grasse	131
Le sostanze grasse in cucina	131
Le principali sostanze grasse di origine vegetale	132



Le principali sostanze grasse di origine animale	132
In pratica <i>Conservare oli e grassi</i>	133
In pratica <i>I burri composti</i>	133

Lezione 18

I condimenti	134
I sali	134
I condimenti preparati	135
Gli zuccheri e i mieli	135
Gli aceti	136
Le salse preconfezionate e i dressing	136
In pratica <i>Il preparato per brodo vegetale</i>	136
Gli oli come condimenti	137

Lezione 19

Le spezie e le erbe aromatiche	138
Le erbe officinali o aromatiche	138
Le spezie	140
Il mio percorso	142
Ripasso e verifica	143

-  **Approfondimento** Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali  Le eccellenze italiane e i formaggi esteri
-  **Verifica** Esercizi interattivi

UDA 7 I VEGETALI IN CUCINA



Lezione 20

Frutta, ortaggi e legumi	146
La frutta	146
Ortaggi e legumi	147
La freschezza dei vegetali	147
Le eccellenze italiane	149
Gli ortaggi in cucina	149
I legumi	155
I funghi e i tartufi	156

Lezione 21

Le preparazioni preliminari dei vegetali	158
Gli ortaggi a bulbo	158
Gli ortaggi a fiore	159
Gli ortaggi a foglia	160
Gli ortaggi a frutto	161
Gli ortaggi a fusto	163
Gli ortaggi a radice	165
Gli ortaggi a tubero	165
Gli ortaggi a seme	165
I funghi	166
Le erbe aromatiche	167
In pratica <i>I funghi e la sicurezza alimentare</i>	167

Lezione 22

Le tecniche di taglio dei vegetali	168
L'arte del taglio	168

In pratica <i>Come impugnare un coltello di grandi dimensioni</i>	168
I tagli lunghi	171
I tagli corti	171
I tagli a rondelle	172
I tagli a scavino	172
I tagli torniti	173
La cipolla tritata	173
I tre tagli della cipolla	174
Il taglio corto delle melanzane con coltello a sega	174
Il taglio della bieta	175
Il prezzemolo tritato	175
L'erba cipollina tritata	175

Lezione 23

I metodi di cottura dei vegetali	176
I vegetali in cucina	176
I metodi di cottura di base	176
Il mio percorso	180
Ripasso e verifica	181

 **Approfondimento** La frutta in cucina  La stagionalità della frutta  I prodotti vegetali in commercio  Le eccellenze italiane

 **Video** Bâtonnet di melanzana  Brunoise di zucchina  Mirepoix di carota, sedano e cipolla  Trito di prezzemolo  Cottura delle patate duchessa

 **Verifica** Esercizi interattivi

UDA 8 GLI ANTIPASTI E LE UOVA

Lezione 24

Gli antipasti	184
La classificazione degli antipasti	184
Le principali tipologie di antipasti	185

Lezione 25

Le uova	189
La classificazione delle uova	189
In pratica <i>Come trascrivere un piatto a base di uova nel menu</i>	189
La quantità nella ricetta	190



In pratica <i>Saper valutare il peso delle uova</i>	190
L'allevamento, il confezionamento e la codifica	190
La corretta manipolazione e conservazione delle uova	191
In pratica <i>La manipolazione delle uova: le regole fondamentali</i>	192
L'impiego in cucina	193

Le proprietà chimico-fisiche delle uova	193
In pratica <i>L'utilizzo dell'uovo come addensante</i>	194
In pratica <i>Come superare le temperature di coagulo delle uova</i>	194
Le principali preparazioni a base di uova	195

Il mio percorso	196
Ripasso e verifica	197

-  **Video** Uovo in camicia  Omelette
-  **Verifica** Esercizi interattivi



UDA 9 I PRIMI PIATTI, I FONDI E LE SALSE

Lezione 26

I fondi e le salse	200
I fondi	200
Le basi addensanti	201
Come addensare preparazioni di cucina e di pasticceria	203
Le salse	205

Lezione 27

I primi piatti	207
Le minestre	207
I primi piatti a base di riso	208
In pratica <i>Il decalogo per un buon risotto della tradizione</i>	209
I primi piatti a base di pasta	210
In pratica <i>La cottura della pasta</i>	211
In pratica <i>Come evitare che la pasta si attacchi</i>	211

In pratica <i>La precottura della pasta</i>	212
La pasta fresca	212
Le paste fresche ripiene o farcite	213
Le paste ricche gratinate	214
Gli gnocchi	214
Le crespelle	215
In pratica <i>La piegatura delle crespelle</i>	215

Il mio percorso	216
Ripasso e verifica	217

-  **Video** Fondo bianco vegetale  Cottura del roux  Pasta all'uovo classica  Pasta all'acqua con semola  Formati di pasta: spaghetti, cavatelli, orecchiette e malloreddus  Impasto per gnocchi di patate  Formare gli gnocchi di patate  Composto per crêpes salate  Cottura crêpes salate  Chiusura crêpes salate
-  **Verifica** Esercizi interattivi

UDA 10 I PESCI

Lezione 28

Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici	220
La classificazione dei prodotti ittici	220
Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce	223
Come riconoscere la freschezza del pesce	224
La stagionalità dei prodotti ittici	225

Lezione 29

La preparazione e la cottura	226
Come conservare il pesce	226
Le principali preparazioni preliminari del pesce	227
Cuocere il pesce	231

Il mio percorso	232
Ripasso e verifica	233

-  **Approfondimento** Caratteristiche gastronomiche e metodi di cottura dei pesci  Caratteristiche gastronomiche e metodi di cottura dei prodotti ittici derivati  Le eccellenze italiane: i prodotti ittici  L'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti ittici  La guida UE sulle etichette per i prodotti della pesca  Le zone di pesca FAO
-  **Video** Filettatura del salmone  Tagli del filetto del salmone  Pulizia del calamaro  Tagli del calamaro  Cottura del pesce al cartoccio  Confezionamento del cartoccio
-  **Verifica** Esercizi interattivi



UDA 11 LE CARNI



Lezione 30

Le carni: caratteristiche e tagli	236
Le carni: composizione e qualità	236
La classificazione in base al colore	237
Il percorso di lavorazione delle carni	238
Le frattaglie o quinto quarto	239
I tagli delle carni: i bovini	240
Le altre carni	241
I tagli delle carni: i suini	242
I tagli delle carni: gli ovini e i caprini	243
I tagli delle carni: i gallinacei	243

Lezione 31

La lavorazione delle carni	244
Lavorazioni preliminari e sicurezza	244
In pratica Perché si appiattiscono le carni	246

Le preparazioni preliminari per il pollo e i gallinacei	247
---------------------------------------------------------------	-----

Lezione 32

I metodi di cottura delle carni	249
La cottura delle carni	249
I principali metodi di cottura	250
Il mio percorso	252
Ripasso e verifica	253

- ▶ **Video** Tempura ◉ Tagli del pollo ◉ Quarti del pollo ◉ Legatura del pollo intero ◉ Disosso carcassa del pollo ◉ Disosso del coniglio
- ✔ **Verifica** Esercizi interattivi

UDA 12 LA PASTICCERIA

Lezione 33

Le produzioni di pasticceria	256
I prodotti di pasticceria	256
Gli ingredienti e i dosaggi	256

Lezione 34

Le operazioni di base in pasticceria	258
Imburrare e foderare una tortiera a cerniera	258
Foderare uno stampo per plumcake	258
Utilizzare una capsula di vaniglia	259
In pratica La mescolatrice planetaria	259
Fare un cono di carta per pasticceria	260
In pratica L'igiene dei recipienti di lavorazione	260
Usare il sac à poche	261

Lezione 35

Le salse e le creme	262
Le salse e le creme di pasticceria	262
Salse, sciroppi e bagne	263

Le creme di base all'uovo	263
Le creme derivate	264
I meringaggi	265

Lezione 36

Gli impasti e le torte	266
Gli impasti di base: classificazione	266
Gli impasti montati	267
Gli impasti montati al burro	268
Gli impasti friabili	268
Gli impasti per choux	269
Gli impasti sfogliati	269
Gli impasti lievitati e la panificazione	270
Il mio percorso	270
Ripasso e verifica	271

- ▶ **Video** Utilizzo sac à poche
- ✔ **Verifica** Esercizi interattivi

Come utilizzare il coupon per scaricare la versione digitale del libro	274
Come utilizzare il coupon per scaricare i contenuti digitali integrativi (risorse online)	274



UDA 1

LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO



Lezione 1 Lavorare nella ristorazione Lezione 2 La brigata di cucina

CONOSCENZE

- Le figure professionali della ristorazione.
- La brigata di cucina.
- La figura del cuoco.
- Le opportunità di lavoro nel settore.

ABILITÀ

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.
- Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina.
- Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento nel luogo di lavoro.
- Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione.

COMPETENZE

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Lezione 1

Lavorare nella ristorazione

LA RISTORAZIONE E LA PROFESSIONE DEL CUOCO

La **ristorazione** è il settore commerciale che comprende tutte le attività legate alla preparazione e alla distribuzione dei pasti a pagamento. È un settore attualmente in continua crescita e offre buone opportunità di occupazione.

La professione dello chef ha raggiunto negli anni un importante riconoscimento sociale e, anche per tale motivo, molti giovani sono attratti da questo mestiere.

Si tratta però di una carriera che richiede **molto impegno**, perché trovare la strada giusta in questo settore non è sempre facile. È necessario quindi valutare bene le proprie scelte e **prepararsi adeguatamente** per svolgere un mestiere che, se intrapreso con passione, può dare molte soddisfazioni.

DIVENTARE CUOCO

Il mestiere del cuoco richiede l'acquisizione di un'**altissima professionalità**. Un tempo, per diventare cuoco era necessario "andare a bottega" (cioè fare un periodo di apprendistato). Fin da giovanissimi, si entrava in cucina svolgendo i lavori più umili, poi, a mano a mano che l'esperienza avanzava, si passava di grado fino a diventare chef.

Oggi le cose sono molto cambiate. Per i giovani è necessario seguire prima un **percorso di studio** in cui si acquisiscono conoscenze e competenze di base, per intraprendere poi i primi passi nel mondo della ristorazione, attraverso un periodo di apprendistato e una formazione "sul campo". A differenza di una volta, in cui si poteva scegliere solamente tra le cucine d'albergo e quelle del ristorante, oggi si prospettano, per chi ha una buona preparazione, differenti possibilità di lavoro.

Video



L'evoluzione della ristorazione



Approfondimento



Gastronomia e storia



LE OPPORTUNITÀ DI LAVORO

L'offerta lavorativa nel settore della ristorazione è piuttosto varia e in continua evoluzione. Vediamo di seguito le principali opportunità professionali.



Professioni tradizionali

Il lavoro del cuoco può essere fatto a diversi livelli, dall'apprendista allo chef, ma ciò che differenzia la professione è il tipo di cucina e di locali in cui si lavora.

- **Ristorazione tradizionale:** ristoranti gourmet, ristoranti tipici, trattorie, pizzerie, bistrot, brasserie, enoteche, wine-bar, birrerie, pub ecc.
- **Ristorazione d'albergo:** ristoranti presenti all'interno di strutture ricettive di vario tipo.
- **Neo ristorazione:** fast food, paninoteche, tavole calde, snack bar, doner kebab, crêperie, baguetterie ecc.
- **Ristorazione collettiva, industriale, sociale e catering:** mense aziendali, scolastiche, carcerarie, ospedaliere.
- **Ristorazione viaggiante:** servizi di ristorazione per compagnie aeree, ferroviarie, navali e autostradali. Si può considerare in questa categoria anche la **ristorazione ambulante**. Una novità sempre in evoluzione sono i food truck (veicoli dotati di cucina attrezzata per la preparazione e la vendita di pasti di varia natura).
- **Banqueting:** fornitura di pasti e servizio di sala in luoghi diversi da quelli in cui si cucina.



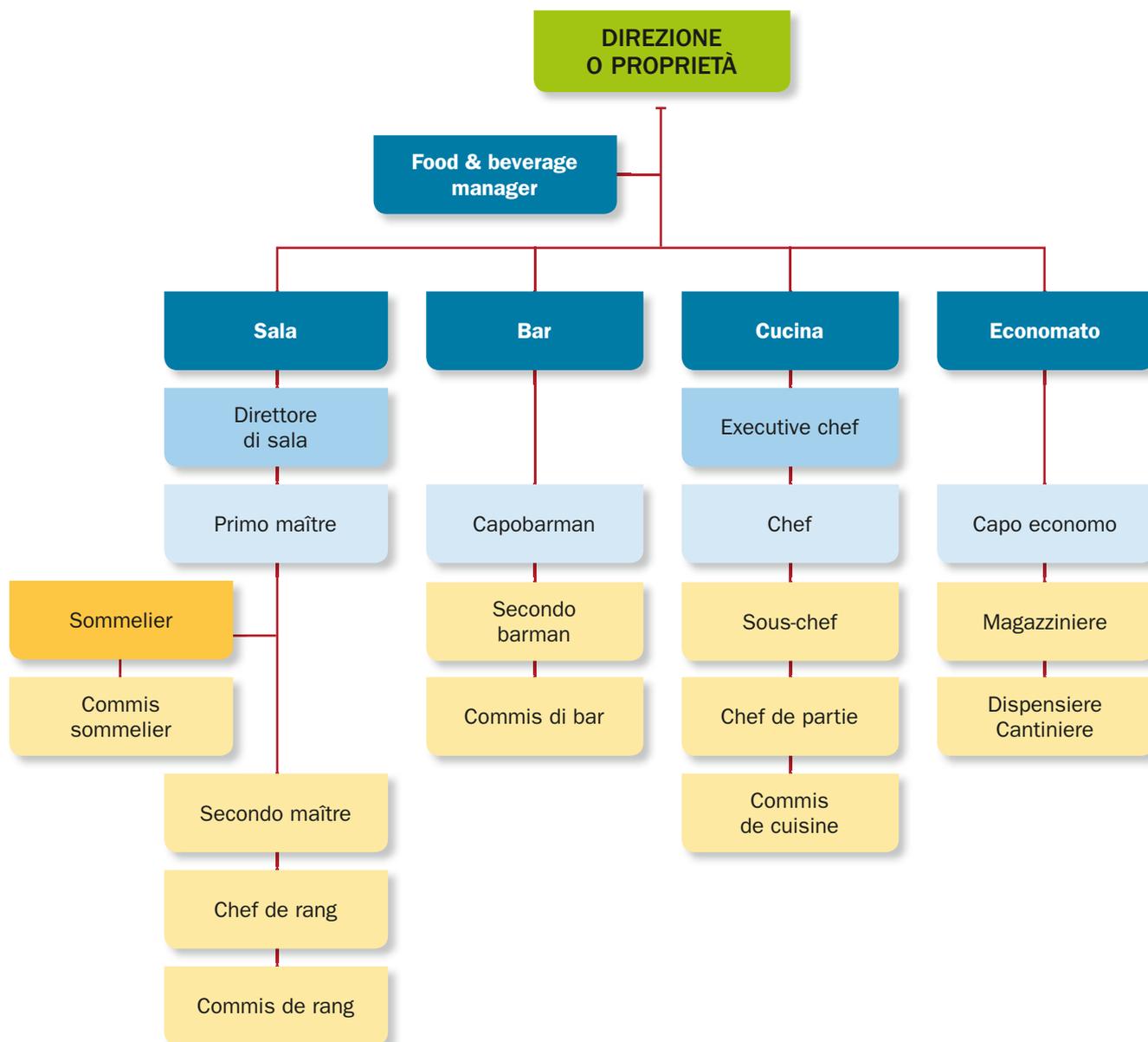
Nuove professioni

- **Ristorazione d'intrattenimento:** all'interno di locali di vario tipo (cinema, teatri, locali notturni, concept show restaurant ecc.).
- **Ristorazione agrituristica:** all'interno di agriturismi e country house.
- **Ristorazione etnica:** ristoranti che offrono cucine di altri Paesi.
- **Ristorazione a domicilio o food delivery:** il servizio può prevedere il semplice trasporto dei pasti da qualsiasi ristorante fino a casa del cliente, oppure la preparazione e il trasporto dei cibi. Un'altra figura emergente è il **personal chef**: un cuoco che, invitato a casa del cliente, prepara pranzi, cene o altro a richiesta.
- **Servizi di consulenza:** un cuoco può mettere a disposizione di un'impresa o di un cliente privato le proprie conoscenze e competenze, per esempio nel caso dell'apertura di un locale, nella messa a punto di strategie di rilancio ecc.
- **Insegnamento:** è una professione che richiede, oltre alle competenze professionali, anche buone competenze didattiche. L'insegnamento può essere svolto nelle scuole, nei centri di formazione, ma anche presso aziende private e pubbliche. I corsi di cucina sono attualmente molto richiesti.

Organigramma
rappresentazione
grafica della struttura
organizzativa di un ufficio,
di un ente o di un'azienda.

L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DELLE STRUTTURE RISTORATIVE

Le aziende che offrono servizi di ristorazione devono essere organizzate in modo tale da svolgere con efficienza le numerose operazioni necessarie a produrre i pasti richiesti. Per questo motivo tali strutture sono, per la maggior parte, suddivise in **reparti** con precisi **compiti operativi** e sono organizzate secondo un **organigramma** come quello che segue.



Concept KEYS

Sala: Dining room
Bar: Bar
Cucina: Kitchen
Economato: Treasurer's office

Il **food & beverage manager** è il responsabile di tutte le attività legate al cibo (*food*) e alle bevande (*beverage*) all'interno di una struttura alberghiera o ristorativa di medie e grandi dimensioni. Ha compiti gestionali e organizzativi; in particolar modo, controlla gli aspetti economici della filiera produttiva. È lui che dirige e coordina, per conto della direzione o della proprietà, tutti i capireparto, come lo chef, il maître, il barman, il sommelier, la governante (per quanto riguarda il servizio in camera dei pasti e delle bevande) e l'economo.

Gastronomia

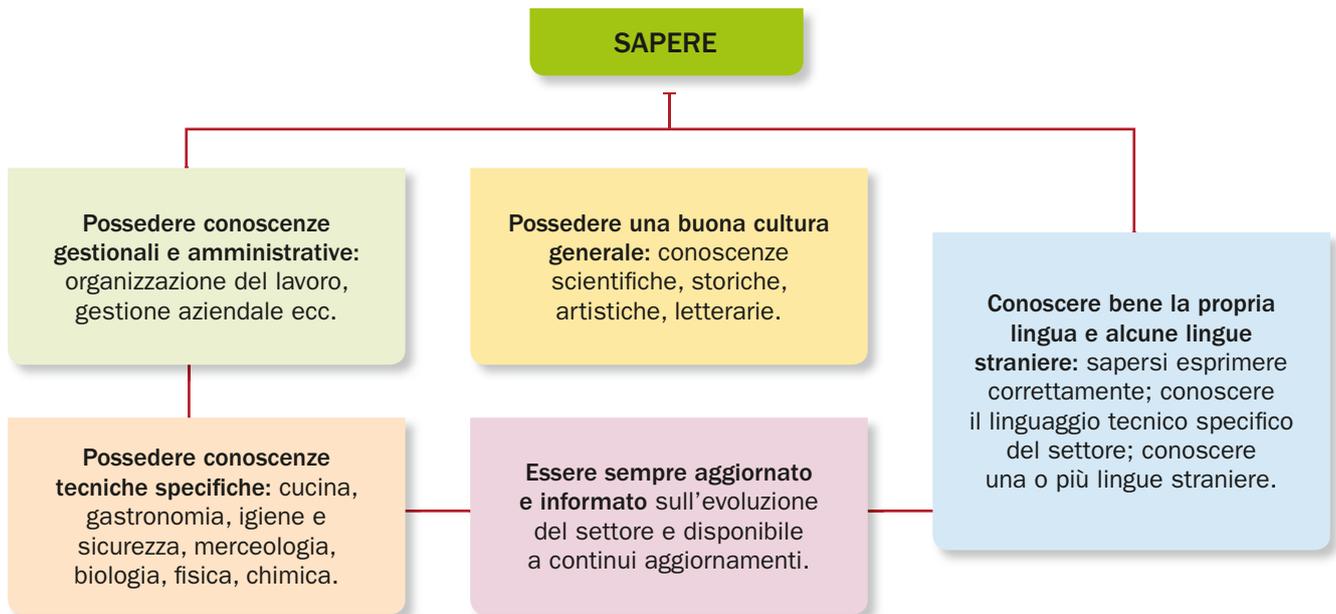
è un termine dal significato ampio e comprende aspetti tecnici, culturali, sociali ed economici legati agli alimenti e alla loro preparazione.

I REQUISITI PER DIVENTARE UN BUON CUOCO

Un cuoco, per essere definito un **professionista**, 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. Vediamo di seguito i principali requisiti di un buon cuoco.

Conoscenze

Un cuoco deve conoscere tutti gli aspetti legati alle tecniche di cucina e alla **gastronomia** in genere, deve essere un esperto del suo settore e sapersi destreggiare in situazioni diverse.



Competenze

Un buon professionista deve essere in grado di **lavorare con grande abilità**, avere un'ottima **manualità** ed essere **preciso** e **veloce** in tutte le situazioni.



Doti personali ed etica professionale

Il cuoco, per svolgere al meglio la sua professione, deve seguire le regole dell'**etica professionale**, deve cioè avere un comportamento corretto e onesto, rispettare il proprio lavoro e il lavoro degli altri. Deve inoltre saper entrare in relazione con molte persone, proprio perché l'attività di cucina è un lavoro da svolgere in team, e questo richiede autorevolezza, umiltà e spirito di sacrificio.



InPratica

LE REGOLE PER UN COMPORTAMENTO CORRETTO

- › Lavorare con **passione**.
- › Rispettare le **norme igieniche** e di **sicurezza**.
- › Avere un **aspetto curato**, pulito e sobrio; i capelli corti, la barba curata, le unghie pulite (senza smalto).
- › 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.



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 prevede impianti tecnologici sofisticati (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 più persone con funzioni e mansioni diverse. Ognuna di queste persone ha compiti ben precisi e li deve portare a termine nel miglior modo possibile, per riuscire a raggiungere un unico risultato: la **soddisfazione del cliente**. Basta che una sola persona non svolga le proprie mansioni perché il lavoro di tutta la squadra venga rovinato. È per questo che il **lavoro di squadra** assume un'importanza rilevante. Non è pensabile una cucina in cui ognuno lavori per sé, senza alcun confronto con i superiori e i colleghi; i momenti di riflessione e le riunioni devono essere frequenti.

LA BRIGATA

Nel linguaggio tecnico, il team di cucina è chiamato **brigata**. A capo della brigata c'è lo **chef**, che coordina e sovrintende il lavoro dei vari reparti di cui si compone la brigata, che sono chiamati **partite**.

A capo di ogni partita c'è un **cuoco capopartita**, che coordina il lavoro dei propri sottoposti, chiamati **commis di cucina**, e ne è responsabile.

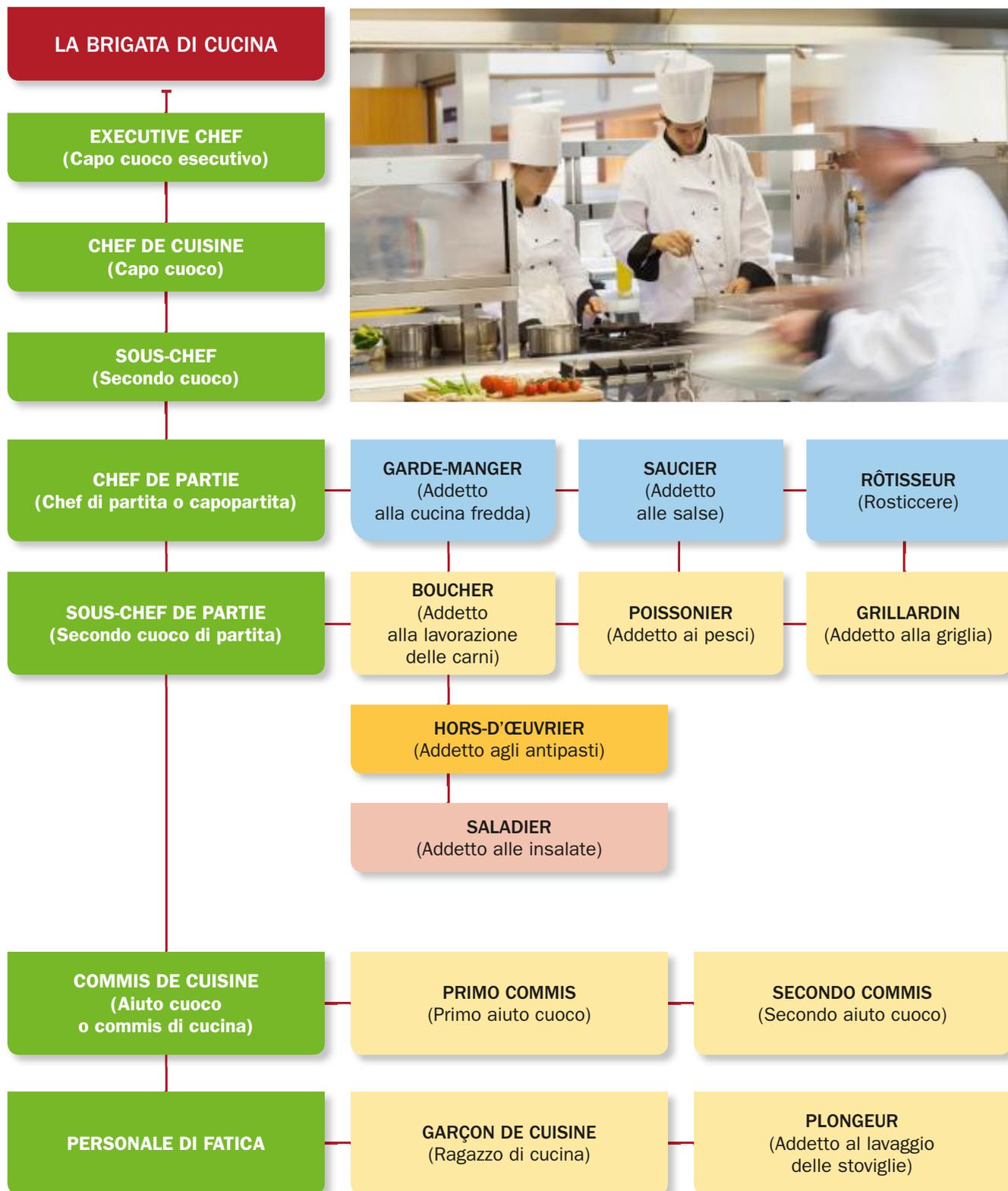
In una cucina, in base al tipo e alle dimensioni della struttura, al numero di pasti offerti, alla qualità del servizio e al tipo di menu, cambia il numero delle partite e degli operatori che lavorano in una brigata. L'**organigramma**, quindi, è definito in base alle reali necessità di ogni struttura.

Vediamo di seguito come è formato un organigramma di cucina, chi sono i suoi componenti e quali compiti devono svolgere.

La brigata di cucina, così come la conosciamo oggi, è stata definita dallo chef e gastronomo francese Auguste Escoffier a fine Ottocento, per organizzare in modo ottimale il lavoro di cucina.

LE FIGURE PROFESSIONALI DELLA BRIGATA DI CUCINA

Lo staff che lavora in cucina è formato da persone con professionalità e attitudini diverse. Ogni **elemento della brigata**, anche il semplice commis, ha **funzioni importantissime** che, se non eseguite correttamente, potrebbero compromettere l'andamento dell'intero servizio.



Executive chef (capo cuoco esecutivo)

È una nuova figura professionale presente esclusivamente **nelle strutture in cui ci sono più cucine** (solitamente una centrale e le altre satelliti), come negli alberghi internazionali di grandi dimensioni o nelle navi da crociera. Coordina, dirige e supervisiona gli chef delle singole cucine e funge da raccordo con la direzione e il food & beverage manager.

Chef de cuisine (capo cuoco)

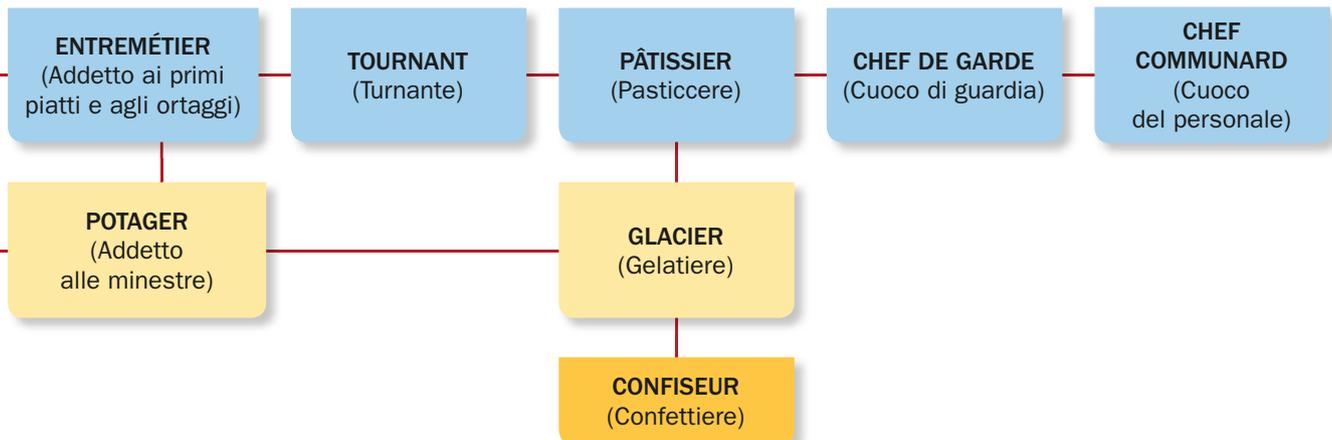
È il responsabile di tutte le attività e di tutte le persone che operano in cucina. **Svolge funzioni di coordinamento, direzione e supervisione.** Tra i suoi compiti:

- **si coordina** con i proprietari, o con l'executive chef, e con il food & beverage manager;
- **collabora con gli altri capireparto**, anche per definire strategie di produzione e vendita, in particolare con il maître per concordare tutto ciò che concerne il servizio in sala;

- **organizza e gestisce il personale di cucina**, detta le mansioni e definisce i turni di lavoro, può proporre assunzioni e licenziamenti;
- **ordina le merci al magazzino** se la struttura lo prevede, altrimenti provvede lui stesso a ordinarle ai vari fornitori; ne supervisiona quindi la qualità e la quantità al momento dell'arrivo nel ristorante;
- **controlla** che le **regole igieniche e di sicurezza** siano rispettate, in caso contrario deve immediatamente segnalare le criticità alla direzione.

Ma soprattutto:

- **definisce la proposta gastronomica** del locale e indica e presenta la sua idea di cucina;
- **sceglie i piatti da produrre** in cucina;
- **pianifica il menu e crea**, eventualmente in collaborazione con le altre figure responsabili, i **piatti** da proporre;
- **scrive e codifica le ricette** che i collaboratori dovranno produrre;
- **definisce gli standard qualitativi** dei prodotti da utilizzare per la produzione delle ricette;



Concept

Brigata di cucina:
Kitchen brigade

Executive chef:
Executive chef

Chef de cuisine: Chef

Sous-chef: Sous-chef
(Second-in command)

Chef de partie: Chef
de partie (Station chef)

Sous-chef de partie:
Sous-chef de partie
(Second-in command
station chef)

Commis de cuisine:
Commis chef

Personale di fatica:
Porter





- **stabilisce le regole operative** di preparazione degli alimenti;
- **indica i metodi di cottura** più appropriati per ogni singola preparazione;
- **dirige il servizio di cucina** dettando i tempi di uscita dei piatti;
- **stabilisce le modalità di presentazione** dei piatti;
- **controlla il risultato finale** (il piatto finito) prima che esca in sala.

Sous-chef (secondo cuoco)

Sostituisce lo chef quando è assente e lo **coadiuva** in ogni momento in cui è presente. Fa da **tramite** tra la brigata e lo chef; consiglia sia i superiori sia i sottoposti riguardo azioni da intraprendere per migliorare il lavoro di cucina. Nelle piccole brigate è spesso un **capopartita** che svolge contemporaneamente le due funzioni. Oggi, nei ristoranti in cui lo chef è spesso chiamato a lavorare anche fuori dalla cucina, il sous-chef assume un ruolo di fondamentale importanza.

Chef de partie (cuochi capipartita)

Sono **responsabili di specifici reparti** di cucina. Ricevono ordini e indicazioni dallo chef o dal sous-chef e, in collaborazione con i commis, loro sottoposti, badano a produrre le pietanze loro assegnate e al relativo servizio. Le mansioni operative dello chef de partie o capopartita sono le seguenti:

- **riceve le commesse** dai propri superiori;
- **impartisce ordini** ai propri commis;
- **supervisiona e coordina** il proprio reparto;
- **si coordina con le altre partite**;
- svolge i lavori più delicati e quelli in cui sono necessarie buona **manualità** ed **esperienza**;
- **sovrintende** alle preparazioni o alle cotture delle pietanze;
- **dispone le pietanze nei piatti** in base alle indicazioni dello chef;
- **mantiene la propria postazione di lavoro in ordine** e controlla la **pulizia** del reparto.

Una figura professionale oramai ridimensionata e i cui compiti rientrano attualmente in quelli specifici dello chef è lo **chef aboyeur** (annunciatore), che aveva un tempo il compito di chiamare i piatti agli altri chef, appena arrivava la comanda in cucina.



Gli chef de partie

Chef garde-manger (addetto alla cucina fredda)

È responsabile del reparto di conservazione e preparazione degli alimenti prima della cottura. Lavora nella zona delle celle frigorifere vicino al magazzino. Prepara tutte le pietanze fredde e in particolare quelle per i buffet. Si occupa della lavorazione delle carni e provvede a rifornire gli altri reparti con i prodotti semilavorati dal suo reparto. I sous-chef de partie a lui sottoposti sono: lo **chef de froid** (preparazioni fredde), lo **chef boucher** (lavorazione delle carni), lo **chef hors-d'œuvrier** (antipasti) e lo **chef saladier** (insalate).

Chef saucier (addetto alle salse)

Prepara i fondi, le salse e i piatti a base di carne in umido. La sua è una partita fondamentale e trasversale perché deve confezionare basi per le altre partite. Lo **chef poissonnier** (addetto alla preparazione dei pesci) dipende dallo chef saucier e prepara e cuoce tutte le pietanze a base di pesce in umido (che comprendono quindi anche le salse). I pesci cotti arrosto o fritti sono invece preparati dallo **chef rôti**.

Chef rôti (rosticciere)

È il responsabile delle cotture al **forno**, allo **spiedo**, alla **griglia** e **fritte**, in particolar modo quelle riguardanti i secondi piatti. Il **sous-chef grillardin** lo aiuta esclusivamente alla griglia.

Chef entremétier (addetto ai primi piatti e agli ortaggi)

Prepara e cuoce tutte le pietanze a base di **ortaggi** e **legumi** in umido. Anche in questo caso, le cotture arrosto o fritte sono assegnate allo chef rôti. Lo **chef potager**, suo sottoposto, si occupa delle minestre in brodo, delle zuppe e dei primi piatti.

Chef pâtissier (pasticcere)

È il responsabile della preparazione dei dolci. Il **sous-chef glacier** (gelati, sorbetti, semifreddi) e il **sous-chef confiseur** (bonbon, praline, confetti e lavorazioni in zucchero), specialisti nei rispettivi settori, lo coadiuvano. Nelle cucine importanti è anche presente lo **chef boulanger** (panettiere) che prepara il pane e gli impasti lievitati.

Chef communard (cuoco del personale)

Prepara i **pasti per il personale**.



Chef tournant (turnante)

Sostituisce i capi partita nei giorni in cui riposano o sono assenti per malattia. È un lavoro che presuppone una forte preparazione e una buona flessibilità.

Chef de garde (cuoco di guardia)

Opera nei momenti in cui la brigata è assente (di notte o nel pomeriggio) per garantire il servizio di alcune semplici pietanze. Controlla inoltre le cotture programmate e prepara le basi per la brigata.

Gli aiutanti e il personale di fatica

Il lavoro in cucina è per un cuoco piuttosto duro e faticoso. Nella brigata sono comunque presenti alcune figure professionali di supporto che svolgono delle mansioni molto importanti. Tra queste figure subordinate ricordiamo il **plongeur** (lavapentole o casseruoliere), che ha il compito di lavare tutte le stoviglie di cucina ed eseguire periodiche pulizie di fondo della cucina stessa, e il **garzone**, che si occupa di tutti i lavori pesanti, come quello di trasportare gli alimenti dal magazzino, provvedere al cambio della biancheria, lavare periodicamente pavimenti, pareti e finestre. La figura intermedia tra gli chef de partie e il personale di fatica è rappresentata dai **commis de cuisine**.

**Commis de cuisine (aiuto cuoco)**

In base alle dimensioni della cucina e all'importanza della brigata, ogni partita può avere uno o più commis, anch'essi con compiti e gradi diversi. Il commis de cuisine deve aiutare lo chef de partie in tutti i lavori semplici e di preparazione alla cottura delle pietanze. Le **mansioni operative** del commis di cucina sono le seguenti:

- fa trovare pronte le **attrezzature** e gli **utensili** al capopartita al momento di iniziare il lavoro;
- prepara la **mise en place** per il proprio capopartita;
- **mantiene pulita** la postazione di lavoro propria e quella del capopartita;
- va a prendere in **magazzino** gli alimenti richiesti;
- **veicola parti di preparazioni** tra più partite;
- svolge i **lavori più umili** richiesti dalla partita;
- **pulisce** le postazioni di lavoro e le attrezzature della partita a fine servizio.

Scuola **LAVORO****Il mio percorso****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 nelle pagine 5 e 6, 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 in rete per conoscere la sua storia e il suo curriculum professionale. Prova a in-

Sviluppo le mie competenze professionali

Compito di realtà!

dividuare 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.

Individuo i ristoranti del mio territorio ed esamino la loro organizzazione

Esegui una ricerca nel web e individua i ristoranti più importanti della tua zona (almeno cinque), prova a capire com'è organizzata la **brigata di cucina** di ciascuno e fai una breve relazione su ogni ristorante. Trascrivi anche i nomi degli chef e la loro storia professionale, puoi cercare notizie in rete oppure effettuare delle interviste.

RIPASSO e VERIFICA



Quali sono i requisiti per diventare un buon cuoco?

- Un cuoco deve possedere **conoscenze** molto ampie relative alle tecniche di cucina e alla gastronomia, deve avere una buona cultura generale, conoscere le lingue straniere ed essere sempre aggiornato.
- Deve inoltre avere buone **competenze**, cioè saper svolgere con abilità, precisione e velocità tutte le mansioni richieste dal suo ruolo (saper creare ricette, eseguire le tecniche di cucina, degustare le pietanze, organizzare il lavoro, lavorare con flessibilità).
- Deve anche possedere delle **doti personali** come passione, volontà, autocontrollo, senso di responsabilità, umiltà, onestà, capacità di ispirare sicurezza, capacità di ottenere e mantenere ordine e disciplina.

Quali sono le principali figure professionali che compongono la brigata di cucina?

- A capo della brigata c'è lo **chef de cuisine** (capo cuoco) che coordina il lavoro dei vari settori della cucina, che sono chiamati **partite**.
- Il **sous-chef** (secondo cuoco) coadiuva lo chef e lo sostituisce quando è assente.
- A capo di ogni partita c'è uno **chef de partie** (cuoco capopartita) che coordina il lavoro dei propri sottoposti, chiamati **commis di cucina**.

Quali sono le opportunità di lavoro offerte dal settore della ristorazione?

Il settore della ristorazione offre varie possibilità di lavoro in differenti tipologie di strutture. Tra queste possiamo distinguere due categorie:

- **professioni tradizionali:** ristorazione tradizionale, ristorazione d'albergo, neo ristorazione, ristorazione collettiva, ristorazione industriale, ristorazione sociale e catering, ristorazione viaggiante e banqueting;
- **nuove professioni:** ristorazione d'intrattenimento, ristorazione agrituristica, ristorazione etnica, ristorazione a domicilio, servizi di consulenza e insegnamento.

Quali sono i compiti dello chef?

- Lo chef è il **responsabile di tutte le attività e di tutte le persone** che operano in cucina 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**; stabilisce le **modalità di presentazione dei piatti** e controlla il **risultato finale** (il piatto finito) prima che esca in sala.

1  Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- | | V | F |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Lo chef di cucina collabora solo con il maître di sala. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Il food & beverage manager coordina tutti i capireparto del settore ristorazione. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Lo chef di cucina deve essere servizievole e sottomettersi alla volontà dei collaboratori. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. La composizione della brigata di cucina varia secondo diversi fattori: dimensioni della struttura ristorativa, qualità del servizio, menu. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Il commis de cuisine ha il compito di aiutare il personale di fatica nei lavori più umili. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Il plongeur è colui che si occupa del lavaggio delle stoviglie. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2  Indica la risposta corretta.

- 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 de partie:
 - riceve le commesse dallo chef e impartisce ordini ai propri commis
 - riceve le commesse dal food & beverage manager e prepara le pietanze con lo chef
- Lo chef garde-manger coordina gli chef:
 - poissonier, grillardin, potager
 - oucher, hors-d'œuvrier, saladier
- Lo chef saucier collabora direttamente con le partite degli chef:
 - rôtisseur e poissonier
 - grillardin e rôtisseur
- Lo chef boulanger si occupa di preparare:
 - tutte le preparazioni di panetteria
 - tutte le preparazioni di macelleria
- Lo chef de garde:
 - ha il compito di controllare tutte le preparazioni in uscita dalla cucina
 - ha il compito di coprire i turni in cui la brigata non è presente in cucina

3  Completa lo schema che elenca le principali mansioni di uno chef de partie (cuoco capopartita).

esperienza • ordine • pietanze • commis • pulizia

Supervisiona e coordina il proprio reparto.

Riceve le commesse dai propri superiori e impartisce ordini ai propri

Svolge i lavori più delicati e quelli in cui sono necessarie buona manualità ed

Controlla le preparazioni e le cotture delle e le dispone nei piatti.

Mantiene la propria postazione di lavoro in e controlla la del reparto.

