

il **nuovo** concorso
a cattedra

MANUALE

Laboratori di **servizi enogastronomici, settore cucina**

per la **preparazione al concorso**

Classe di concorso

B20 Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

a cura di A. Latona e S. Babbini Rossi

I Edizione



IN OMAGGIO ESTENSIONI ONLINE

Contenuti
extra



EdiSES
edizioni

Manuale

Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Accedi ai servizi riservati

Il codice personale contenuto nel riquadro dà diritto a servizi riservati ai clienti. Registrandosi al sito, dalla propria area riservata si potrà accedere a:

**MATERIALI DI INTERESSE
E CONTENUTI AGGIUNTIVI**

CODICE PERSONALE

Grattare delicatamente la superficie per visualizzare il codice personale.
Le **istruzioni per la registrazione** sono riportate nella pagina seguente.
Il volume NON può essere venduto né restituito se il codice personale risulta visibile.
L'**accesso ai servizi riservati** ha la **durata di 18 mesi** dall'attivazione del codice
e viene garantito esclusivamente sulle edizioni in corso.

Istruzioni per accedere ai contenuti e ai servizi riservati

SEGUI QUESTE SEMPLICI ISTRUZIONI

SE SEI REGISTRATO AL SITO

clicca su **Accedi al materiale didattico**



inserisci email e password



inserisci le ultime 4 cifre del codice ISBN, riportato in basso a destra sul retro di copertina



inserisci il tuo **codice personale** per essere reindirizzato automaticamente all'area riservata

SE NON SEI GIÀ REGISTRATO AL SITO

clicca su **Accedi al materiale didattico**



registrati al sito **edises.it**



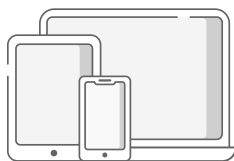
attendi l'email di conferma per perfezionare la registrazione



torna sul sito **edises.it** e segui la procedura già descritta per utenti registrati



CONTENUTI AGGIUNTIVI



Per problemi tecnici connessi all'utilizzo dei supporti multimediali e per informazioni sui nostri servizi puoi contattarci sulla piattaforma **assistenza.edises.it**

SCARICA L'APP **INFOCONCORSI** DISPONIBILE SU APP STORE E PLAY STORE

il nuovo concorso
a cattedra

MANUALE

Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Manuale per la preparazione al concorso

a cura di
Antonina **Latona**
Silvia **Babbini Rossi**



Il Nuovo Concorso a Cattedra – Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina –
I Edizione
Copyright © 2025, Edises Edizioni S.r.l. – Napoli

9 8 7 6 5 4 3 2 1 0
2029 2028 2027 2026 2025

Le cifre sulla destra indicano il numero e l'anno dell'ultima ristampa effettuata

*A norma di legge è vietata la riproduzione, anche parziale, del
presente volume o di parte di esso con qualsiasi mezzo.*

L'Editore

Fotocomposizione: ProMedia Studio di A. Leano

Stampato presso PrintSprint S.r.l. – Napoli

Per conto della Edises Edizioni S.r.l. – Piazza Dante, 89 – Napoli

ISBN 979 12 5602 267 0

www.edises.it

I curatori, l'editore e tutti coloro in qualche modo coinvolti nella preparazione o pubblicazione di quest'opera hanno posto il massimo impegno per garantire che le informazioni ivi contenute siano corrette, compatibilmente con le conoscenze disponibili al momento della stampa; essi, tuttavia, non possono essere ritenuti responsabili dei risultati dell'utilizzo di tali informazioni e restano a disposizione per integrare la citazione delle fonti, qualora incompleta o imprecisa.

Realizzare un libro è un'operazione complessa e, nonostante la cura e l'attenzione poste dagli autori e da tutti gli addetti coinvolti nella lavorazione dei testi, l'esperienza ci insegna che è praticamente impossibile pubblicare un volume privo di imprecisioni. Saremo grati ai lettori che vorranno inviarci le loro segnalazioni e/o suggerimenti migliorativi sulla piattaforma *assistenza.edises.it*

Finalità e struttura dell'opera

Il manuale, articolato in sei parti, affronta in modo chiaro e dettagliato i principali argomenti previsti dal programma concorsuale e fornisce le competenze indispensabili al superamento del Concorso a Cattedra per la classe di concorso B20-Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina.

La Parte Prima, **Laboratorio e sicurezza**, introduce all'ambiente laboratoriale, esplorando le caratteristiche del reparto di cucina e approfondendo il *lay out* e la progettazione, con particolare attenzione a struttura, requisiti normativi, aree di lavoro e attrezzature. Viene esaminata con minuzia di dettagli la sicurezza alimentare, sia sotto l'aspetto della normativa sia per quanto riguarda la natura delle contaminazioni, si argomentano le norme vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, nonché i principi dell'HACCP, considerando anche la presenza di allergeni, con particolare riguardo a quanto previsto nella Circolare del Ministero della Salute del 06/02/2015, e si conclude con la normativa vigente in materia di sicurezza del personale sul luogo di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

La Parte Seconda, **Menu, prodotti tipici e nuove tendenze alimentari**, affronta il tema della predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela e in relazione a specifiche necessità dietologiche, approfondendo l'aspetto culturale e la valorizzazione dei piatti tipici locali. Viene trattato il servizio di catering e di banqueting, approfondendo l'organizzazione del personale nelle diverse forme di ristorazione. Si approfondisce la filiera alimentare, il Made in Italy e la promozione delle eccellenze agro-alimentari, con riguardo soprattutto a quei prodotti che hanno il riconoscimento europeo di qualità. È incluso un approfondimento sui prodotti a marchio DOP, IGP e STG.

La Parte Terza, **Alimenti**, si concentra sulle caratteristiche delle materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico e nutrizionale degli alimenti. Si descrivono le caratteristiche dei cereali e il loro utilizzo in cucina, anche in virtù delle aumentate intolleranze alimentari.

Nella Parte Quarta, **Tecniche di cottura**, si analizza l'applicazione corretta delle diverse tecniche di cottura, comprese quelle innovative. Si sviluppano le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti. Si esplora come nasce un piatto e si propone uno standard di scheda tecnica di una ricetta che tiene conto dell'approvvigionamento, della preparazione e presentazione del piatto, delle possibili varianti considerando eventuali intolleranze alimentari.

La Parte Quinta, **I prodotti di pasticceria**, esplora il mondo della pasticceria: vengono analizzati i principali impasti di pasticceria (impasti lievitati, paste frolle, pasta sfoglia, choux, montate). Si esplorano le diverse tecniche di realizzazione di creme, salse, dessert tradizionali e da ristorazione. Si approfondisce la lavorazione

dello zucchero e del cioccolato. La sezione si conclude con una parte dedicata alle tecniche di lavorazione e decorazione dei prodotti dolciari.

La Parte Sesta, infine, fornisce esempi di sviluppo di **Unità di Apprendimento**, utili sia per affrontare la prova concorsuale sia per le future attività di insegnamento.

Ulteriori **materiali didattici** e **aggiornamenti** sono disponibili nell'area riservata a cui si accede mediante la registrazione al sito *edises.it* secondo la procedura indicata nelle prime pagine del volume.

Eventuali errata-corrige saranno pubblicati sul sito *edises.it*, nella scheda "Aggiornamenti" della pagina dedicata al volume, e nell'area riservata.

Altri aggiornamenti sulle procedure concorsuali saranno disponibili sui nostri **social**, su **blog.edises.it** e **infoconcorsi.com**



Indice

Parte Prima Laboratorio e sicurezza

Capitolo 1 Ambiente laboratoriale

1.1	Reparto di cucina.....	3
1.2	Lay out e progettazione della cucina.....	3
1.2.1	Struttura del reparto	4
1.2.2	Requisiti	4
1.2.3	Spazi e aree di lavoro	5
1.2.4	Attrezzature	8

Capitolo 2 Sicurezza alimentare

2.1	Fonti di contaminazione.....	11
2.1.1	Contaminazione chimica	11
2.1.2	Contaminazione fisica.....	12
2.1.3	Contaminazione biologica.....	13
2.2	Malattie trasmesse dagli alimenti	14
2.3	Frodi alimentari	16
2.4	Sicurezza alimentare e normativa vigente	17
2.5	Regolamento CE 178/2002 e HACCP	17
2.5.1	Sistema HACCP	18
2.5.2	Fasi dell'HACCP.....	18
2.5.3	Igiene nella ristorazione.....	21
2.6	Pacchetto igiene	25
2.7	Allergeni.....	27

Capitolo 3 Sicurezza sui luoghi di lavoro

3.1	D.Lgs. TUSL 81/2008.....	29
3.1.1	Obblighi del datore di lavoro	29
3.1.2	Obblighi del lavoratore.....	30
3.1.3	Rischi all'interno del laboratorio di cucina	31
3.1.4	Prevenzione degli infortuni.....	31
3.1.5	Rischi da malattia professionale	32



Parte Seconda

Menu, prodotti tipici e nuove tendenze alimentari

Capitolo 1 Offerta ristorativa

1.1	Strutture della ristorazione commerciale	36
1.2	Strutture della ristorazione collettiva	36
1.3	Catering	37
1.3.1	Tipologie di catering	37
1.3.2	Normativa	38
1.3.3	Modalità di servizio di catering	39
1.4	Banqueting	40
1.4.1	Normativa	41
1.4.2	Tipologie di banqueting	41
1.4.3	Servizio di banqueting	42
1.4.4	I costi del banqueting	44

Capitolo 2 Personale

2.1	Organizzazione del personale	45
2.2	Brigata di cucina	46

Capitolo 3 Menu

3.1	Tipologie di menu	50
3.2	Occasioni di servizio	51
3.3	Portate	52
3.3.1	Antipasti	52
3.3.2	Primi piatti	52
3.3.3	Secondi piatti	53
3.3.4	Contorni	53
3.3.5	Formaggi	53
3.3.6	Dessert	54
3.4	Menu nella ristorazione commerciale	54
3.5	Menu nella neoristorazione	55
3.6	Menu nella ristorazione collettiva	55
3.6.1	Menu per la ristorazione scolastica	56
3.6.2	Menu per la ristorazione socio-sanitaria	57
3.6.3	Menu per la ristorazione assistenziale o comunitaria	57
3.6.4	Menu per la ristorazione aziendale	57
3.6.5	Menu per la ristorazione viaggiante	57
3.7	Criteri di elaborazione del menu	58
3.7.1	Esigenze dietologiche	59

Capitolo 4 Gastronomia e cultura

4.1	Storia della gastronomia	61
4.2	Valorizzazione dei piatti tipici	63
4.3	Diverse esigenze e nuove abitudini alimentari	64



Capitolo 5 Stili di cucina

5.1	Cucina regionale e nazionale.....	67
5.2	Cucine alternative	70
5.2.1	Cucina vegetariana.....	70
5.2.2	Cucina macrobiotica	72
5.2.3	Cucina fusion	72
5.2.4	Cucina molecolare.....	73
5.2.5	Cucina destrutturata	73
5.3	Cucine europee ed extraeuropee.....	73
5.4	Cucine etniche	74

Capitolo 6 Eccellenze agroalimentari

6.1	Concept di cucina	77
6.2	Filiera alimentare.....	78
6.2.1	Prodotti bio e a Km 0	78
6.3	Made in Italy ed eccellenze agro-alimentari.....	79
6.4	Certificazioni di qualità e prodotti a marchio	80
6.4.1	Prodotti DOP, IGP e STG	81

Parte Terza

Alimenti

Capitolo 1 Materie prime

1.1	Profilo organolettico, merceologico e nutrizionale degli alimenti.....	87
1.1.1	Caratteristiche organolettiche	87
1.1.2	Caratteristiche merceologiche.....	88
1.1.3	Caratteristiche nutrizionali.....	88
1.2	Nuovi prodotti alimentari.....	89
1.3	Gamme alimentari	90

Capitolo 2 Cereali

2.1	Caratteristiche e uso in cucina.....	91
2.1.1	Farine di grano tenero	93
2.1.2	Altre farine.....	95
2.2	Allergie e intolleranze	96
2.2.1	Favismo	96
2.2.2	Intolleranza al lattosio.....	97
2.2.3	Sindrome sistematica da allergia al nichel (Snas).....	97
2.2.4	Incremento delle diagnosi di allergie e intolleranze.....	98
2.3	Celiachia	98
2.3.1	Glutine	99



Parte Quarta

Tecniche di cottura

Capitolo 1 Cottura

1.1	Cotture per conduzione, convezione e irraggiamento	103
1.2	Cotture per espansione, concentrazione e miste.....	104
1.3	Metodi di cottura.....	104
1.4	Tecniche di cottura innovative.....	106
1.4.1	Cucina 4.0.....	107

Capitolo 2 Trasformazioni degli alimenti durante la manipolazione e la cottura

2.1	Trasformazioni chimico-fisiche, organolettiche e nutrizionali	109
-----	---	-----

Capitolo 3 Scheda tecnica

3.1	Vantaggi della scheda tecnica di una ricetta.....	113
3.2	Creare un piatto	114

Parte Quinta

I prodotti di pasticceria

Capitolo 1 Pasticceria

1.1	Impasti di base	119
1.1.1	Prodotti lievitati	119
1.1.2	Pasta frolla	120
1.1.3	Pasta sfoglia	121
1.1.4	Choux	122
1.1.5	Paste montate	122

Capitolo 2 Creme e salse

2.1	Creme di base all'uovo	125
2.2	Crema di base con amidi	126
2.3	Creme emulsionate	127
2.4	Salse in pasticceria	128

Capitolo 3 Zucchero in pasticceria

3.1	Cottura dello zucchero	130
3.1.1	Sciroppo	130
3.1.2	Fondente.....	131
3.1.3	Pastigliaggio.....	131

Capitolo 4 Cioccolato

4.1	Normativa.....	133
-----	----------------	-----



4.2	Prodotti a base di cacao in pasticceria	134
4.3	Temperaggio del cioccolato	135
4.4	Ganache e cioccolato plastico	135
4.5	Cioccolato e benessere.....	135

Capitolo 5 Prodotti di pasticceria e dessert da ristorazione

5.1	Dessert tradizionali e monoporzioni innovative	137
5.2	Crostate classiche e innovative.....	138
5.3	Mousse e bavaresi	138
5.4	Gelati e sorbetti	139
5.5	Semifreddi	140
5.6	Predessert, dessert da ristorazione e pasticceria di fine pasto	141

Capitolo 6 Tecniche di lavorazione

6.1	Tecniche di conservazione	143
6.2	Decorazioni e finitura	143

Parte Sesta

Didattica inclusiva e Unità di Apprendimento

Premessa	Didattica inclusiva e Unità di Apprendimento	147
Unità di Apprendimento 1	L'arte bianca incontra i legumi: panificati con farine alternative	149
Unità di Apprendimento 2	Cucina <i>gluten-free</i> : un viaggio tra sapori e creatività.....	153
Unità di Apprendimento 3	Dolci tentazioni vegan: un buffet creativo e sostenibile.....	157



Parte Prima

Laboratorio e sicurezza

SOMMARIO

Capitolo 1	Ambiente laboratoriale
Capitolo 2	Sicurezza alimentare
Capitolo 3	Sicurezza sui luoghi di lavoro

Capitolo 1

Ambiente laboratoriale

“Si impara meglio facendo. Ma si impara ancora meglio se si combina il fare con il parlare di quello che si è fatto e con il riflettere su quanto si è fatto”.

Questa frase di Seymour Papert rappresenta l’emblema della nostra disciplina e proprio attraverso l’esperienza di laboratorio e le conoscenze acquisite, dando concretezza alle nozioni apprese e instaurando un clima di socializzazione con il gruppo-classe e l’insegnante, l’allievo potrà imparare attraverso la zona di sviluppo prossimale (ZSP)¹.

All’interno del **laboratorio**, gli allievi assumono un comportamento diverso rispetto a quello tenuto abitualmente in aula: il momento in cui indossano la divisa diventa per loro un momento di particolare impegno; si sentono parte integrante del lavoro che andranno a svolgere; hanno dei compiti ben precisi da portare a termine e riescono a farlo personificandosi nei vari ruoli.

1.1 Reparto di cucina

La cucina è il reparto della ristorazione in cui si trasformano le **materie prime in prodotti finiti** pronti per il servizio al cliente, per questo comporta elevati costi per l’azienda e, di conseguenza, necessita di una scrupolosa attenzione durante la progettazione.

1.2 Lay out e progettazione della cucina

La cucina professionale deve avere una struttura funzionale alle esigenze dell’azienda, sia per quanto riguarda le condizioni di lavoro sia per il servizio ristorativo che si decide di offrire. Per evitare o minimizzare gli sprechi è essenziale che ogni dettaglio venga organizzato e progettato con minuzia di particolari.

Gli **spazi del reparto di cucina** devono essere ben suddivisi per assicurare condizioni ottimali di lavoro, confort ambientale e sicurezza igienica alimentare.

¹ Il concetto di ZSP è stato introdotto per la prima volta da Lev Vygotskij (1896-1934), psicologo sovietico che ha sottolineato l’importanza della cultura e dell’interazione sociale nello sviluppo cognitivo. La zona di sviluppo prossimale indica l’intervallo tra ciò che un bambino è in grado di fare da solo e ciò che può raggiungere con l’aiuto di un adulto o di un compagno più esperto, grazie all’interazione e al supporto reciproco.



1.2.1 Struttura del reparto

Dire che la cucina deve avere una struttura funzionale, significa che gli spazi a disposizione devono essere adeguati al tipo di ristorazione offerto, al menu, al potenziale numero di clienti che la sala potrà ospitare e al tipo di servizio.

Il reparto può essere formato da un unico spazio e in questo caso si parla di **“cucina a spazi aperti”**; viceversa, si possono progettare cucine con ambienti suddivisi, vale a dire **“cucina a spazi chiusi”**.

La cucina a spazi aperti si adatta alle esigenze di locali di piccole o medie dimensioni; quella a spazi chiusi si è diffusa negli alberghi o nei ristoranti di ultima generazione o di livello alto.

Da tempo ormai è consolidata la tendenza della *open kitchen*, ossia la **cucina a vista**. Sempre più persone nell'ultimo decennio si sono appassionati all'arte culinaria, soprattutto per merito dei numerosi *format* televisivi incentrati sul mondo della cucina e che hanno avuto sviluppi sia positivi che negativi per il settore e hanno portato il cliente sempre più vicino al mondo della cucina, suscitando interesse e curiosità. La cucina a vista dà l'opportunità al cliente di non essere solo un ospite ma di vivere un'esperienza da spettatore diretto. In questo senso la *open kitchen* è una proposta interessante in quanto rafforza la fiducia con il cliente offrendo la massima trasparenza. Questo stile strutturale si ispira alla filosofia della *cucina teppanyaki* (da *teppan*, “griglia”, e *yaki* “cottura saltata”) nata nel 1945 in Giappone dalla catena di ristoranti Misono, dapprima diventata un *must* nei ristoranti giapponesi e oggi utilizzata in molti ristoranti di livello alto e/o stellati. È una cucina interattiva, dinamica che esalta al massimo la componente visiva; gli chef, oltre che un'esperienza gustativa, offrono un vero e proprio spettacolo per gli occhi. Di contro, questa tendenza comporta numerose insidie sotto l'aspetto strutturale; difatti, un aspetto da tenere molto ben presente nella progettazione di una cucina a vista è la **normativa**. Secondo il Regolamento CE 852/2004, è possibile ottenere l'autorizzazione all'allestimento della *open kitchen* purché questa sia ben delimitata da barriere fisiche e i locali devono garantire l'osservanza del Regolamento citato al fine di assicurare la sicurezza alimentare.

1.2.2 Requisiti

Nella progettazione del reparto di cucina devono essere rispettati determinati requisiti, alcuni definiti dalla normativa, altri atti ad assicurare una condizione ottimale di lavoro e un *comfort* ambientale.

I requisiti devono essere valutati nel loro insieme, in quanto una buona funzionalità operativa è strettamente correlata a una maggiore sicurezza sia igienico-alimentare sia sul lavoro. I locali dove vengono preparati, lavorati e/o trasformati gli alimenti devono essere sufficientemente ampi e progettati in modo tale da consentire una corretta prassi igienica, impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. Nello specifico:

- **pavimenti:** devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico. Inoltre, la superficie degli stessi deve assicurare un'inclinazione adeguata per permettere un sufficiente drenaggio;

- **pareti:** devono essere facili da pulire, realizzate con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico; la superficie deve essere liscia o preferibilmente piastrellata fino ad un'altezza adeguata per favorire le operazioni di pulizia e sanificazione;
- **soffitti e attrezzature sopraelevate:** devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle;
- **finestre e altre aperture:** devono essere progettate in modo tale da impedire l'accumulo di sporcizia, e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere munite di barriere antinsetti e facilmente rimovibili per la pulizia. Nel caso in cui l'apertura delle finestre possa provocare contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante le fasi di produzione;
- **porte e infissi:** devono essere in materiale lavabile e facili da pulire e da disinfettare; a tal fine, vanno realizzate con superfici lisce e non assorbenti. Le porte, inoltre, devono essere ignifughe, così da resistere al calore in caso di incendio.

Nel caso delle *open kitchen* si devono osservare, oltre ai requisiti richiesti dalla normativa, una serie di accorgimenti peculiari, in quanto l'**intero processo produttivo** si svolge sotto l'occhio vigile dei commensali; di conseguenza:

- i **confini della cucina** devono essere ben delineati e chiaramente distinti sia dalle zone di stoccaggio delle materie prime sia dalle aree destinate ai commensali;
- la cucina deve essere dotata di un perfetto **sistema di aspirazione** dei fumi;
- un'attenzione particolare va posta all'**illuminazione**, sia per supportare l'effetto *show* sia perché un *lighting design* efficace agevola il lavoro in cucina.

1.2.3 Spazi e aree di lavoro

Gli spazi devono essere correlati alla tipologia di ristorazione che si vuole proporre, al servizio che si vuole offrire, al numero potenziale di coperti che si possono servire, come mostrato in Figura 1.

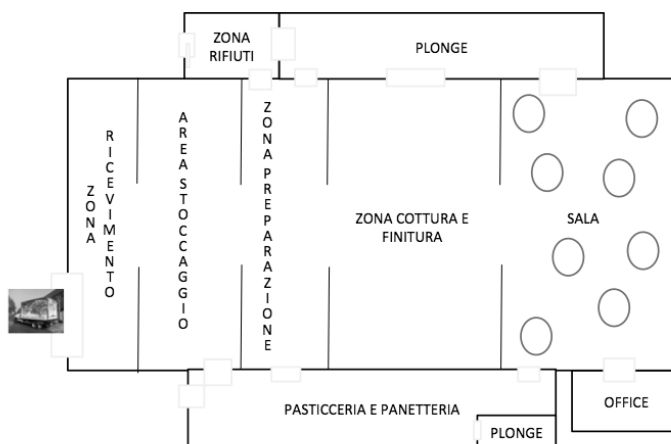


Figura 1 Spazi e aree di lavoro

Le aree della cucina vengono progettate per assicurare il rispetto della **marcia in avanti**: questo principio serve a garantire che le derrate alimentari, dal momento del ricevimento delle merci in azienda fino al momento in cui vengono servite ai clienti, seguano un cammino progressivo costantemente in avanti, senza possibilità di tornare indietro in una zona precedente. Questa struttura **rende gli alimenti igienicamente sicuri** in quanto permette di evitare che gli alimenti cotti, quelli ancora da cuocere e gli scarti entrino in contatto causando contaminazioni crociate.

Gli **addetti** vengono assegnati a un'area specifica; anche questo evita il passaggio tra le diverse zone, diminuendo i rischi di infortuni e preservando la sicurezza igienico-alimentare.

Non tutte le cucine possono avere una distinzione netta delle aree di lavoro: ciò dipende dallo spazio a disposizione da destinare al reparto e dal tipo di ristorazione; in genere, una **separazione ben precisa delle zone** è presente nei locali della ristorazione collettiva oppure nelle cucine di livello alto dove, per tipo di preparazioni e piatti realizzati e il numero dei componenti della brigata, si necessita di maggior spazio.

A prescindere dalle dimensioni della cucina o dalla separazione netta o meno delle aree, il requisito della marcia in avanti deve essere sempre osservato e rispettato.

La cucina può essere suddivisa nelle seguenti aree:

- > **zona ricevimento merci**: si trova in prossimità di un ingresso esterno facilmente accessibile dai fornitori ed è collegata con il magazzino e il reparto dell'economato. In quest'area si eseguono i controlli sulla sicurezza igienica degli alimenti e si verifica che i prodotti consegnati corrispondano nella qualità e nella quantità a quelli ordinati;
- > **zona stoccaggio**: qui le merci vengono classificate e immagazzinate in base alle loro caratteristiche merceologiche in un magazzino a temperatura ambiente (dispensa) oppure in un magazzino a temperatura controllata (celle frigorifero e congelatore). Durante la fase di stoccaggio, oltre a distinguere e dividere i prodotti freschi da quelli a lunga conservazione, per evitare il manifestarsi di una possibile contaminazione, si devono conservare le materie prime separatamente a seconda della loro natura. All'interno del magazzino a temperatura ambiente vengono stoccate le derrate a lunga conservazione che non necessitano di temperature fredde di conservazione; questa zona dovrebbe essere posizionata a nord/nord-est in modo tale da evitare il calore diretto del sole (questo vale soprattutto in quelle aree geografiche con un clima più caldo). Il locale deve avere un buon sistema di areazione e, soprattutto, un basso grado di umidità. La merce deve essere posizionata su appositi scaffali metallici, facilmente lavabili, distanziati dal muro, non alti oltre i 180 cm e prevedere il ripiano inferiore almeno a 20 cm dal pavimento così da permettere le operazioni di pulizia. Inoltre, deve essere previsto un reparto separato (o, nelle aziende di piccole dimensioni, appositi armadietti chiusi) per lo stoccaggio delle merci non alimentari, come detersivi o altri prodotti chimici.

Gli alimenti deperibili devono essere conservati a temperature controllate: secondo quanto stabilito dalla normativa HACCP, la temperatura di conservazione è 0/+4°C ma, a seconda della natura degli alimenti, le temperature possono variare, pur sempre nel rispetto della normativa; se ne dà un esempio nella Tabella 1;

il **nuovo** concorso a cattedra

MANUALE

Laboratori di **servizi enogastronomici, settore cucina**

Manuale per la preparazione al Concorso a Cattedra per la classe di concorso B20-Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina. Il volume, articolato in sei Parti, affronta in modo chiaro e dettagliato i principali argomenti previsti dal programma concorsuale.

La Parte Prima, **Laboratorio e sicurezza**, introduce all'ambiente laboratoriale, esplorando le caratteristiche del reparto di cucina. Viene esaminata in dettaglio la sicurezza alimentare, si argomentano le norme vigenti quanto a sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, nonché i principi dell'HACCP e la normativa in vigore in materia di sicurezza del personale sul luogo di lavoro.

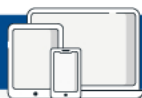
La Parte Seconda, **Menu, prodotti tipici e nuove tendenze alimentari**, affronta il tema della predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela e in relazione a specifiche necessità dietologiche. Si approfondisce la filiera alimentare, il Made in Italy e la promozione delle eccellenze agro-alimentari.

La Parte Terza, **Alimenti**, si concentra sulle caratteristiche delle materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico e nutrizionale degli alimenti.

Nella Parte Quarta, **Tecniche di cottura**, si analizza l'applicazione corretta delle diverse tecniche di cottura, comprese quelle innovative. Si descrivono le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti.

La Parte Quinta, **I prodotti di pasticceria**, esplora il mondo della pasticceria, analizzando i principali impasti. Si approfondiscono le diverse tecniche di realizzazione di creme, salse, dessert tradizionali e da ristorazione.

La Parte Sesta fornisce esempi di **Unità di Apprendimento**, utili sia per affrontare la prova concorsuale sia per le future attività di insegnamento.



IN OMAGGIO
ESTENSIONI ONLINE

Contenuti
extra

Le **risorse di studio** gratuite sono accessibili per 18 mesi dalla propria area riservata, previa registrazione al sito **edises.it**.



EdiSES
edizioni



blog.edises.it



infoconcorsi.edises.it



€ 24,00

