

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

SEGUICI 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**



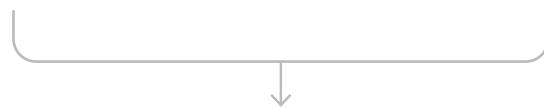
registra al sito **edises.it**



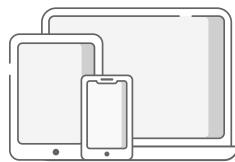
attendi l'email di conferma per perfezionare la registrazione



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](http://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-corrigere 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	<i>Lay out</i> 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	Sciropto .....	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

<b>Capitolo 1</b>	Ambiente laboratoriale
<b>Capitolo 2</b>	Sicurezza alimentare
<b>Capitolo 3</b>	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)<sup>1</sup>.

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.

<sup>1</sup> 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 appassionate 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 disinfezione; 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 disinfectare; 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 stocate 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](http://edises.it).



**EdiSES**  
edizioni



[blog.edises.it](http://blog.edises.it)

[infoconcorsi.edises.it](http://infoconcorsi.edises.it)

€ 24,00



ISBN 979-12-5602-267-0



9 791256 022670