

## **PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**

*Risultati attesi e relative attività dell'ADA*

**RA1: Predisporre alla successiva lavorazione i semilavorati, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando le materie prime**

- Conservazione di materie prime e di semilavorati alimentari
- Controllo delle materie prime e dei semilavorati alimentari
- Preparazione preliminare delle materie prime
- Svolgimento di attività di supporto alla preparazione dei pasti

**RA2: Cuocere gli alimenti in base alle ricette previste, applicando i metodi di cottura più idonei e disponendo il preparato gastronomico in piatti e vassoi in base agli stili coreografici e decorativi definiti**

- Allestimento dei piatti
- Preparazione delle pietanze
- Preparazione e decorazione di prodotti dolciari

**RA3: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari**

- Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Controllo dello stato delle attrezzature di cucina
- Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

**RA 1:** *Predisporre alla successiva lavorazione i semilavorati, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando le materie prime*

### 1 – Preparazione delle materie prime

#### 1.7 - Tornire le verdure

Migliorare la presentazione delle verdure, ricavandone forme regolari su patate (es. fondente, naturale, castello, cotte, olivette, mascotte) e altre verdure.

#### 1.4 – Tagli di 2° e 3° livello

Applicare tagli di 2° livello (bastoncini, fiammiferi, julienne, chiffonade) e di 3° livello (matignon, mirepoix, paesana, macedonia e brunoise) su patate e altre verdure.

#### 1.1 - Mondare, lavare e tagliare le verdure

Eliminare dalle verdure le parti non edibili esterne (es. radici, parti verdi superiori, buccia e foglie guaste), interne e filamentose, lavandole e preparandole con tagli di 1° livello (es. a fette, a rondelle, ad anelli).

#### 1.8 - Disossare e tagliare la carne con osso

Disossare volatili, piccoli mammiferi (conigli), costata di manzo, carrè di maiale e coscia di agnello. Tagliare la carne con osso (costata di manzo, nodino di vitello, braciola di maiale, costicine d'agnello).

#### 1.5 – Tagliare la carne con tessuti sovrapposti

Tagliare la carne a fettine da pezzi di muscolo a tessuto sovrapposto (es. fesa di tacchino, noce di vitello, scamone di manzo).

#### 1.2 – Parare la carne, tagliarla a cubetti, a fettine o tritarla

Liberare la carne cruda da tutti gli scarti e le parti non edibili (pelle, grasso, tendini). Tagliare la carne a cubetti (per spiedini o spezzatini), a fettine da pezzi a muscolo unico (controfiletto di manzo, lombata di maiale) o tritata (ragù, hamburger, tartare).

#### 1.10 - Tagliare darne e tranci

Tagliare pesci di medi (rombi e salmoni) e grandi (es. pesce spada, tonno) in darne o tranci.

#### 1.9 - Sfilettare il pesce

Togliere le lisce a pesci tondi e pesci piatti di grandi dimensioni (es. salmone, rombo) e ricavarne filetti regolari.

#### 1.6 - Sbarbare, squamare, eviscerare e deliscare il pesce

Eliminare pinne, squame e viscere da pesci tondi e piatti. Togliere la lisca centrale a pesci piccoli (es. alici, sardine).

#### 1.3 – Pulire molluschi e piccoli crostacei

Pulire molluschi (gastropodi, bivalvi, cefalopodi) e piccoli crostacei crudi (gamberetti, gamberi, scampi) e privarli delle parti non edibili.

### 2 – Preparazione dei semilavorati

#### 2.9 - Salse ed emulsioni complesse

Preparare salse base complesse (es. demi-glace), salse emulsionate con sifone (a caldo e a freddo) e utilizzare nelle preparazioni leganti complessi (es. gomma xantana).

#### 2.5 - Fondi di cucina e salse elaborate

Preparare fondi di cucina (es. chiaro, bruno, fumetto, bisque), burri montati, salse emulsionate (es. olandese, bernese), salse base (es. vellutate, monay) e utilizzare nelle preparazioni leganti naturali (es. colla di pesce, agar-agar).

#### 2.1 - Fondi istantanei e salse comuni

Preparare roux, fondi di cucina istantanei (utilizzando preparati confezionati), burri composti e aromatizzati (es. alle erbe, ai funghi), salse emulsionate (es. pesto, vinaigrette, maionese, bagna cauda, agliata), salse base (es. besciamella, al pomodoro), salse composte (es. bolognese, amatriciana, carbonara).

#### 2.6 – Pasta e gnocchi ripieni

Preparare pasta fresca ripiena classica (es. ravioli, tortellini) o tipica (es. cjarsons friulani, culurgiones sardi) e gnocchi ripieni classici (es. pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci, speck e formaggio) o tipici (es. canederli, spatzle).

#### 2.2 – Pasta e gnocchi

Preparare pasta fresca non ripiena (es. tagliatelle, trofie, maltagliati) e gnocchi freschi non ripieni (es. con impasto di patate, di zucca, di spinaci)

#### 2.10 – Creme complesse

Preparare le creme di pasticceria complesse (es. creme bavaresi, soffici, chiboust, cremosi) e gli inserimenti gelitificati per i dolci da ristorazione.

#### 2.7 – Creme base di pasticceria

Preparare le creme di base (es. crema pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica), le bagne, le salse e le glasse per farcire, coprire, accompagnare o decorare i dolci da ristorazione

#### 2.3 – Basi di pasticceria

Preparare le basi per i dolci da ristorazione (es. pasta frolla, masse montate, pasta choux, pasta sfoglia).

#### 2.11 – Lavorazioni, farciture e legature complesse

Assemblare alimenti che richiedono lavorazioni, farciture e legature complesse (es. porchetta, tacchino, coniglio ripieni).

#### 2.8 – Pronto cuoci

Preparare pronto cuoci elaborati quali arrostiti, arrotonati (galantina di pollo), involtini (alle verdure, alla carne, al pesce), cannelloni, crespelle. Assemblare alimenti da cuocere in crosta (filetto alla Wellington, pollo alle erbe in crosta).

#### 2.4 – Impasti da cucina e assemblaggi base

Creare l'impasto per la preparazione di crespelle, pastasatelli, omelette, pastelle (es. tempura, alla birra). Assemblare gli alimenti per la fase finale di cottura mediante lavorazioni di facile esecuzione (es. panature, polpette, spiedini, lasagne, verdure ripiene).

**RA 2:** *Cuocere gli alimenti in base alle ricette previste, applicando i metodi di cottura più idonei e disponendo il preparato gastronomico in piatti e vassoi in base agli stili coreografici e decorativi definiti.*

**1 – Cottura degli alimenti**

**2 – Allestimento dei piatti e vassoi**

**1.9 – Cottura in acqua regolando i parametri di cottura**

Gestire cotture regolando i parametri tecnici in funzione della pezzatura (bollire: pollo, girello, muscolo, cefalopodi, orata, branzino, trota; al vapore: rombo, scampi) o di temperature specifiche (a bagnomaria: salsa olandese, crema inglese, crema zabaglione).

**1.10 – Cottura in grasso prolungata o rapida**

Gestire cotture prolungate a bassa temperatura (confit: anatra) o tempi di esecuzione rapidi (al salto: rognone flambé; frittura in padella: cervella).

**1.11 – Cottura a calore secco di alimenti pregiati**

Cuocere alimenti pregiati che richiedono cotture precise in base alla pezzatura e al tipo di prodotto (al forno in crosta: branzino al sale, prosciutto in crosta, filetto in crosta; alla griglia: scampi, gamberoni, carne rossa con osso, filetto di manzo; allo spiedo alimenti farciti: tacchino ripieno, arrostiti ripieni, porchetta).

**1.12 - Stufare e brasare alimenti che richiedono lavorazioni particolari**

Stufare e brasare alimenti caratterizzati da lavorazioni preliminari concomitanti alla realizzazione del piatto (es. marinatura della selvaggina, ammollo del baccalà) o particolari (es. temperatura di fusione dei formaggi per la fonduta).

**2.3 – Composizione artistica di piatti e vassoi**

Distribuire i cibi nei piatti seguendo un personale senso artistico di equilibrio cromatico, dimensionale e di coerenza culinaria, utilizzando a fini decorativi componenti dello stesso alimento (es. sughi, pezzi di alimento cotto).

**1.5 – Cottura in acqua assicurando la cottura al cuore**

Gestire cotture su alimenti delicati (bollire: sedano, rapa, broccoli, erbe, gamberi; sbianchire: asparagi, agretti; al vapore: gambero, sogliola, salmone) o che prevedono temperature e tempistiche specifiche (affogare: uova; a bagnomaria: fonduta).

**1.6 – Cottura in grasso in più fasi**

Gestire cotture di alimenti, freschi e congelati, con procedimento a più fasi (al salto: scaloppina ai funghi; frittura per immersione: verdure pastellate, patate fritte) o di dimensioni grandi (al salto: sogliola alla mugnaia; frittura in padella: cotoletta alla milanese).

**1.7 – Cottura a calore secco in base alla pezzatura**

Gestire cotture regolando i parametri in base alle pezzature del prodotto (gratinare: cappelletti, cappellette, pomodori, funghi; grigliare: radicchio di Treviso, pesci da porzione interi, roast beef).

**1.8 – Cotture miste mantenendo le proprietà organolettiche degli alimenti**

Stufare e brasare alimenti, mantenendo le proprietà organolettiche (es. compattezza delle carni del pollo, consistenza delle verdure, morbidezza dei cefalopodi).

**2.2 – Decorazione di piatti e vassoi**

Decorare i piatti da presentare al tavolo ai clienti o i vassoi da esporre in un buffet utilizzando elementi decorativi esterni al contenuto del piatto stesso anche semilavorati (es. verdura e frutta intagliata, salse, cialde).

**1.1 – Cottura in acqua con parametri definiti**

Gestire cotture che prevedono parametri valutativi facili da determinare visivamente o tempisticamente (bollire: pasta secca, patate, carote, piselli; sbianchire: tuberi e ortaggi; al vapore: patate, carote e piselli).

**1.2 – Cottura in grasso con parametri definiti**

Gestire cotture di alimenti di piccole dimensioni, caratterizzate da esecuzione rapida (al salto: bocconcini di pollo; frittura per immersione: zucchini, melanzane; frittura in padella: gamberi) o da panatura (farina, pangrattato, pastella).

**1.3 – Cottura a calore secco con parametri definiti**

Gestire cotture di alimenti poco delicati che prevedono parametri determinabili visivamente (gratinatura: verdure, lasagne; al forno: patate, pesci da porzione, pane; allo spiedo carni di piccole dimensioni: galletto, pollo, quaglie) e cotture veloci (grigliare: verdure, bistecche sottili non al sangue).

**1.4 – Cotture miste utilizzando parametri definiti**

Stufare e brasare alimenti con grado di cottura facile da determinare visivamente (es. patate che si sfaldano) o tempisticamente (es. uova al funghetto in 5 minuti).

**2.1 – Allestimento piatti e vassoi**

Porzionare e distribuire le pietanze in piatti o vassoi rispettando le regole standard di allestimento (es. pasta in centro, carne e pesce nella parte bassa) per un servizio all'italiana o all'inglese ai commensali.

**RA 3:** *Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.*

**1 – Cura di utensili e attrezzature**

**2 – Igienizzazione e sanificazione degli ambienti**

**1.4 – Cura degli spazi destinati a utensili e attrezzature**

Effettuare la pulizia periodica dei cassetti, dei ripiani, degli armadi destinati ad immagazzinare gli utensili e le piccole attrezzature da cucina, curando in particolare il riordino delle stesse al fine di facilitarne la reperibilità al momento del bisogno.

**1.5 – Manutenzione delle attrezzature da cucina**

Effettuare la manutenzione periodica delle attrezzature da cucina (es. disincrostazione dei forni, pulizia delle pareti interne e delle griglie dei frigoriferi, aggiunta di sale e disincrostazione della lavastoviglie, pulizia delle cappe aspiranti) al fine di mantenerle efficienti.

**1.1 – Pulizia immediata al termine dell'utilizzo**

Effettuare immediatamente al termine dell'utilizzo la pulizia e il lavaggio (manuale o in lavastoviglie) degli utensili e delle piccole attrezzature da cucina (es. coltelli, forchettoni, pinze, batticarne, spatole, pentole, cutter) al fine di poterle disporre per lavorazioni successive garantendo il rispetto delle norme igieniche.

**1.2 – Pulizia delle attrezzature a fine ciclo**

Effettuare alla fine di ogni ciclo di lavoro le operazioni di pulizia delle attrezzature da cucina utilizzate (es. fuochi, friggitrice, piastre di cottura, forni, brasiere, cuocipasta, affettatrici, tritacarne, macchina per la pasta, tirapasta) smontando le parti mobili e rimontandole dopo averle pulite.

**1.3 – Pulizia attrezzature refrigeranti**

Effettuare le operazioni giornaliere di controllo, pulizia e sanificazione delle attrezzature impiegate per la conservazione refrigerata delle materie prime e dei semilavorati (es. frigoriferi, abbattitori, celle frigorifere) avendo cura di monitorare lo stato di conservazione degli stessi.

**2.3 – Pulizia periodica**

Ne rispetto delle procedure e della calendarizzazione aziendale, effettuare le operazioni periodiche per il mantenimento della perfetta efficienza degli ambienti della cucina (es. pulizia a fondo dei pavimenti manuale o con macchine industriali, lavaggio delle pareti lavabili della cucina e delle celle refrigerate, disincrostazione di lavelli, vasche e rubinetterie, pulizia delle vetrate, deragnatura di soffitti e pareti).

**2.1 – Pulizia giornaliera dei locali**

Nel rispetto del programma di sanificazione, effettuare le operazioni giornaliere di riassetto e pulizia degli ambienti di lavoro (es. spazzare e lavare i pavimenti della cucina, del magazzino e delle celle refrigerate; sanificare le superfici di lavoro, i piani di appoggio e i lavelli; pulire e igienizzare la zona dei rifiuti), scegliendo gli strumenti e i detergenti più idonei alle superfici da trattare.

**2.2 – Disinfestazione**

Attuare forme di prevenzione contro i parassiti attraverso il risanamento ambientale e l'uso di protezioni meccaniche. Inoltre, se da un monitoraggio attento dell'ambiente risulta che l'impianto di cucina è infestato da parassiti, contattare una ditta specializzata per una azione di disinfestazione con tecniche e mezzi adeguati, fornendo il necessario supporto logistico.

## Fonti

- Donegani | Menaggia | Pedrazzi, “Servizi e tecniche di enogastronomia. Cucina”, Ed. Lucisano, 2010
- Paolo Gentili, “Cucina gourmet”, Ed. Calderini, 2016
- Repertorio delle qualificazioni regionali, regione Friuli Venezia Giulia