

## **SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

### **1 - SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME**

Grado di complessità 2

#### **1.2 SCELTA DELLE MATERIE PRIME**

Scegliere le varietà/tipologie/parti di materie prime più indicate alla preparazione dei diversi piatti tenendo in considerazione le caratteristiche organolettiche, la stagionalità e la regionalità delle diverse materie prime impiegate in un'ottica di resa culinaria e sostenibilità economica

Grado di complessità 1

#### **1.1 PRELIEVO DELLE MATERIE PRIME**

Prelevare i quantitativi di materie prime necessari alla produzione programmata verificando le caratteristiche dei prodotti selezionati (dimensione, colore, consistenza, odore...) e compilando i buoni di prelevamento delle materie prime.

### **2 - PREPARAZIONE DELLA VERDURA**

Grado di complessità 3

#### **2.3 TORNITURA**

Migliorare la presentazione delle verdure, ricavandone forme regolari (es. fondente, naturale, castello, cocotte, olivette, mascotte)

Grado di complessità 2

#### **2.2 TAGLIO**

Applicare alle verdure tagli di 1° livello (a fette, a rondelle, ad anelli), 2° livello (bastoncini, fiammiferi, julienne, chiffonade) e 3° livello (matignon, mirepoix, paesana, macedonia e brunoise).

Grado di complessità 1

#### **2.1 PULIZIA**

## ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Eliminare dalle verdure le parti non edibili esterne (es. radici, parti verdi superiori, buccia e foglie guaste), interne e filamentose provvedendo, se previsto, alla successiva lavatura

### 3 - PREPARAZIONE DELLA CARNE

Grado di complessità 3

#### 3.3 DISOSSO

Privare delle ossa interne volatili (quaglie, piccioni) e piccoli mammiferi (conigli) in vista della cottura.

Grado di complessità 2

#### 3.2 TAGLIO

Ridurre la carne a cubetti (spiedini o spezzatini), a fettine da pezzi a muscolo unico (controfiletto di manzo, lombata di maiale), tessuto sovrapposto (fesa di tacchino, noce di vitello, scamone di manzo) o con osso (costata di manzo, nodino di vitello, braciola di maiale, costicine d'agnello) e tritata (ragù, hamburger, tartare).

Grado di complessità 1

#### 3.1 PARATURA

Liberare la carne cruda da tutti gli scarti e le parti non edibili (pelle, grasso, tendini).

### 4 - PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI

Grado di complessità 3

#### 4.3 SFILETTATURA

Ricavare filetti regolari da pesci tondi e pesci piatti di grandi dimensioni (es. salmone, rombo).

Grado di complessità 2

#### 4.2 TAGLIO IN CARNE E TRANCI

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

Grado di complessità 1

#### 4.1 PULIZIA

## ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Eliminare pinne, squame e viscere da pesci e parti non edibili da molluschi e piccoli crostacei

### 5 - CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Grado di complessità 1

#### 5.1 MANTENIMENTO

Selezionare la metodologia di conservazione della materia prima trattata più indicata (surgelazione, essiccazione, affumicazione, sotto vuoto) seguendo tutte le operazioni previste e indicando in ogni caso la data di produzione e scadenza, contenuto e peso.

**SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1**

**RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)**

- Tipologie di materie prime
- Piani di lavoro
- Utensili ed attrezzature
- Standard di qualità del servizio
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza (HACCP)
- Normativa di sicurezza
- Standard di qualità dei prodotti alimentari

**TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Modalità di selezione delle materie prime per la preparazione dei cibi valutandone le caratteristiche qualitative
- Tecniche ed operatività di monda e pelatura delle verdure
- Tecniche ed operatività di taglio e tornitura delle verdure
- Tecniche ed operatività di taglio carne
- Tecniche ed operatività di pulizia, deliscatura, sfilettatura e tranciatura del pesce
- Tecniche ed operatività di pulizia molluschi e crostacei
- Tecniche e modalità di conservazione degli alimenti

**OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Materie prime prelevate e scelte
- Verdure pulite, tagliate e tornite
- Carni tagliate e disossate
- Prodotti ittici puliti, tagliati e sfilettati
- Materie prime conservate

**INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

**ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tipologie di materie prime
2. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di preparazione delle materie prime

**DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: per almeno tre tipologie di materie prime ed almeno due tecniche di

## ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

preparazione per singola tipologia di materia prima, esecuzione delle operazioni assegnate e motivazione della scelta degli strumenti e della modalità di lavoro

**2.** Colloquio tecnico relativo alle tecniche e modalità di conservazione di almeno tre tipologie di materia prima

## ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

### 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