

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi

1 - PREPARAZIONE DEI SEMILAVORATI

Grado di complessità 2

1.2 IMPASTI

Preparare impasti per realizzare pasta fresca ripiena e non (es. tagliatelle, trofie, maltagliati, ravioli, tortellini), gnocchi freschi ripieni e non (es. con impasto di patate, di zucca, di spinaci, con pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci), pani, grissini e dolci

Grado di complessità 1

1.1 FONDI, SALSE E CREMA

Preparare roux, fondi, salse base e composte, burri composti e aromatizzati per realizzare cibi salati (es. besciamella, al pomodoro, bolognese, amatriciana, carbonara...) nonché creme, bagne, salse e glasse per farcire, coprire, accompagnare o decorare i dolci da ristorazione (es. crema pasticcera, inglese, chantilly, diplomatica)

2 - COTTURA DEGLI ALIMENTI

Grado di complessità 2

2.2 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).

2.2 IN GRASSO REGOLANDO I PARAMETRI DI COTTURA

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

2.2 A CALORE SECCO REGOLANDO I PARAMETRI DI COTTURA

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

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

al suo pregio (branzino al sale, prosciutto in crosta, filetto in crosta; alla griglia: scampi, gamberoni, carne rossa con osso, filetto di manzo).

2.2 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).

Grado di complessità 1

2.1 IN ACQUA CON PARAMETRI DEFINITI

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

2.1 IN GRASSO CON PARAMETRI DEFINITI

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

2.1 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).

2.1 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).

3 - DISTRIBUZIONE DELLE PIETANZE

Grado di complessità 1

3.1 ALLESTIMENTO PIATTI E VASSOI

Prelevare le adeguate quantità di cibo pro capite disponendo 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.

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Tipologie di cibi
- Tipologie di alimenti e loro dimensione/pezzatura
- Tipologia di utensili ed attrezzature
- Standard di qualità del servizio
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza (HACCP)
- Normativa di sicurezza

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di preparazione di fondi, roux, creme
- Tecniche ed operatività di impasto e farcitura di pasta
- Tecniche ed operatività di cottura in acqua, grasso, a calore secco, miste
- Tecniche ed operatività di allestimento di piatti e vassoi

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impasti preparati
- Fondi, salse e creme preparate
- Alimenti cotti
- Piatti e vassoi allestiti

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tipologie di alimenti e cibi
2. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di cottura
3. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di allestimento

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno tre tipologie di alimenti, sulla base delle relative ricette, individuazione delle tecniche di cottura, loro applicazione pratica e allestimento dei cibi prodotti in piatti/vassoi, sulla base delle quantità date
2. Colloquio tecnico relativo a casi di tecniche di cottura ed allestimento differenti da quelle oggetto di prova prestazionale

ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

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