



## **I.S.I.S. - Istituto Statale Istruzione Superiore**

### **"Luigi de' Medici"**

Via Zabatta, 19 80044 OTTAVIANO (NA)

tel. ( 081 ) 529 32 22 - fax ( 081 ) 529 54 20 - e-mail: de\_medici@libero.it

Cod.Mecc.: NAIS05800R Cod. Fisc. 84007150638

Succ.le Via Funari – Ottaviano (NA) – Tel. 0815294074 - 0813624604

Sede Coordinata - Striano (NA) - Via P. Verde – Tel. 08136244206 – 0813624207

Sede Aggregata – I.P.I.A. - Via C. Peano – Ottaviano (NA) – Tel. 0818278079

Programmazione da svolgere durante le attività di potenziamento ore pratiche di Cucina

Considerato che gli alunni, durante le normali attività didattiche vengono impegnati in funzione di una struttura di alta qualità e non potendo derogare dalle regole, dalle tecniche e dalle mansioni si puntualizzano i seguenti punti:

- Gli alunni dovranno essere inseriti in un contesto di brigata per le competenze acquisite
- Dovranno svolgere tutte le mansioni inerenti la figura professionale affidatagli durante il servizio
- Dovranno rispettare i tempi indicati di preparazione e servizio
- Dovranno rispettare gli orari di entrata ed uscita dal servizio
- I Tutor Aziendali vigileranno e relazioneranno sul comportamento e sulle competenze durante il servizio.

#### **L'organizzazione del lavoro in cucina:**

Brigata di cucina

Approvvigionamento delle derrate (percorso sporco e pulito)

Della linea completa degli ingredienti di base

Delle attrezzature necessarie allo svolgimento del menu

Organizzazione del percorso di preparazione e trasformazione

Organizzazione del servizio breakfast

Eventualmente del reparto pasticceria e/o panetteria/pizzeria

#### **La cottura degli alimenti:**

Affogare,

Cottura a vapore,

Arrostire,

Grigliare,

Saltare,

Friggere,

Stufare,

Brasare,

Cottura in salsa