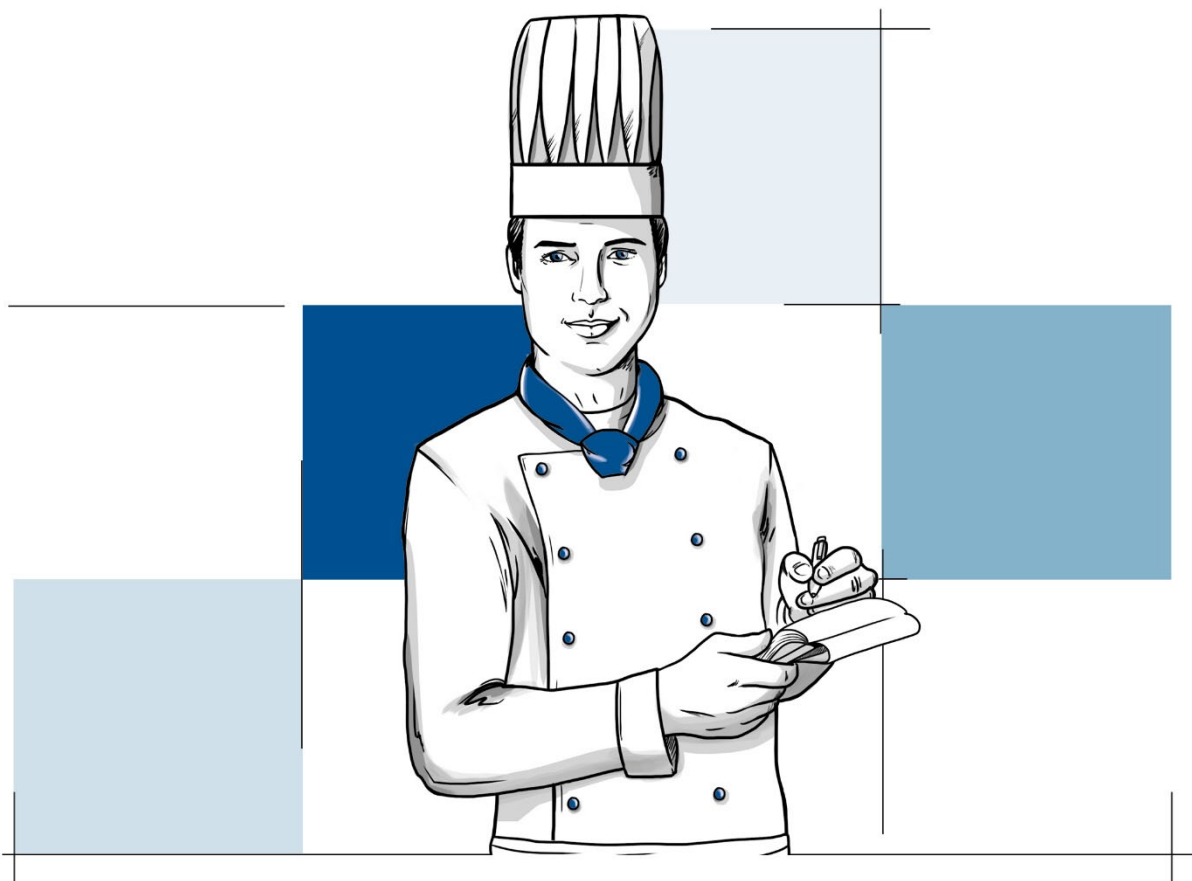




Documenti di riferimento

Cuoca AFC/Cuoco AFC

Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

Indice

1	Introduzione	1
2	Situazione di riferimento.....	1
2.1	Situazione di riferimento con orientamento alla catena del valore	2
3	Ricette di riferimento.....	3
3.1	Elenco delle ricette di riferimento	4

1 Introduzione

I documenti di riferimento costituiscono una raccolta di esempi che possono essere utilizzati durante la formazione professionale di base nei tre luoghi di formazione. I documenti di riferimento comprendono una situazione di riferimento e ricette di riferimento.

Nelle scuole professionali, i documenti di riferimento vengono utilizzati per esempi pratici in cui è possibile collegare individualmente situazioni di riferimento, compiti pratici appositamente creati e ricette di riferimento. I documenti di riferimento servono come mezzi ausiliari e aiutano a organizzare le lezioni in modo orientato all'azione.

Nelle aziende di tirocinio e nei corsi interaziendali, i compiti pratici specificati sono collegati ai documenti di riferimento. In questo modo, la situazione di riferimento può costituire il quadro di riferimento e le ricette di riferimento possono essere utilizzate per applicare, mentre altre ricette proprie possono essere utilizzate e registrate nel Ricettario.

2 Situazione di riferimento

La situazione di riferimento descrive gli elementi della catena del valore e fornisce il contesto in cui si svolge un'azione concreta. I compiti pratici aziendali e i corsi interaziendali si riferiscono ciascuno alla situazione di riferimento o all'anello corrispondente della catena del valore.



L'area di apprendimento sopra illustrata comprende una panoramica della catena del valore (5), che va dall'offerta (3) alla determinazione del fabbisogno (4) fino al cibo finito (1). Le procedure aziendali ed economiche, compresa l'igiene e la sicurezza sul lavoro (6), vengono prese in considerazione ogni volta che si percorre la catena del valore. Le ricette di riferimento fornite e le ricette proprie sono registrate nel Ricettario (2). La documentazione dell'apprendimento (7) viene utilizzata per registrare, riflettere e valutare i processi di apprendimento associati all'apprendimento in azienda.

2.1 Situazione di riferimento con orientamento alla catena del valore

Per il giorno successivo vengono richiesti prodotti provenienti da un'ampia varietà di gruppi alimentari. Ove possibile, il menu dell'azienda è stagionale e adattato ai desideri e alle aspettative degli ospiti. È necessario che la quantità di alimenti richiesta per l'ordine del fornitore sia il più possibile adeguata e in linea con gli ordini. Si determina quindi il fabbisogno, si calcola la quantità necessaria con mezzi ausiliari e si stima il prezzo della merce. I calcoli della merce vengono controllati e la merce viene ordinata, ponendo l'accento sull'origine regionale degli alimenti e sull'alta qualità delle materie prime utilizzate.

All'accettazione della merce vengono controllate la qualità e la quantità dei prodotti consegnati. Occasionalmente, gli alimenti non soddisfano i requisiti di qualità dell'azienda, per cui vengono adottate misure specifiche. Fino al momento dell'utilizzo, la merce consegnata viene portata nei magazzini designati e stoccata secondo le specifiche dell'azienda.

Prima della lavorazione degli alimenti richiesti, viene pianificata la procedura e creata la mise en place con gli apparecchi per cucinare, le macchine, le pentole, gli attrezzi e gli utensili necessari. Le linee guida dell'azienda in materia di igiene e sicurezza sul lavoro sono rigorosamente rispettate.

Gli alimenti vengono approntati per un'ulteriore lavorazione con tecniche personalizzate. In questo caso è importante una lavorazione tecnicamente impeccabile degli alimenti. I ritagli e gli avanzi della preparazione e della cottura degli alimenti vengono utilizzati ove possibile, avendo cura di non sprecare cibo e stoviglie. I rifiuti prodotti vengono smaltiti secondo le linee guida dell'azienda.

Gli alimenti preparati vengono apprestati in base agli obiettivi di cottura e sapore desiderati e ai relativi metodi di cottura definiti, e il processo di cottura viene monitorato regolarmente. Verso la fine del processo di cottura, viene controllato il punto di cottura e il cibo viene condito. A seconda del piano di produzione, il cibo preparato viene approntato per la refrigerazione, in modo da poter essere rigenerato per l'uso successivo.

prima della distribuzione, le derrate alimentari vengono preparate/rigenerate con metodi adatti al sistema di distribuzione aziendale. Il personale addetto alla ristorazione è supportato in modo ottimale durante il servizio e la distribuzione degli alimenti.

Una volta terminato il lavoro di preparazione e distribuzione del cibo, il materiale utilizzato viene accuratamente pulito. Questo garantisce l'igiene richiesta dall'azienda e dalla legge. Il materiale viene maneggiato con cura e i detergenti vengono utilizzati in dosi precise. In questo modo si protegge il materiale e l'ambiente. I lavori di pulizia e di bonifica comportano diversi rischi. Per questo motivo lavoriamo con attenzione e adottiamo misure aggiuntive per proteggere noi stessi e gli altri.

Le ricette vengono redatte, contestualizzate e adattate sulla base dell'esperienza acquisita durante l'applicazione.

3 Ricette di riferimento

Le ricette di riferimento comprendono ricette esistenti che possono essere utilizzate per applicare i cibi¹ e le pietanze². Le ricette di riferimento sono esempi di

- Metodi di cottura
- Temi (categorie come zuppe, salse, ecc.).
- Tecniche (ad esempio, battitura a caldo/freddo, chiarificazione di brodi ristretti)

Utilizzando ricette di riferimento, le persone in formazione dovrebbero essere introdotte a lavorare con ricette strutturate lungo la catena del processo. La struttura di una ricetta può variare a seconda dell'azienda di tirocinio. In linea di massima, tuttavia, una ricetta dovrebbe essere composta dalle seguenti sezioni

- Titolo della ricetta / nome della ricetta
- Immagine della ricetta (se disponibile)
- Categoria della ricetta (in base agli argomenti centrali della scuola professionale)
- Allergeni (facoltativo)
- Quantità totale e/o numero corrispondente di persone
- Elenco degli ingredienti e delle sotto-ricette in quantità adeguate
- Tempo di preparazione e cottura
- Apprestare:
 - Elencare le singole attività in ordine cronologico (creare la mise en place degli alimenti per la preparazione, usando la terminologia della cucina, ad esempio i tipi di tagli, ecc.)
 - In alternativa, il grado di preparazione degli alimenti può essere indicato anche nell'elenco degli ingredienti (ad es. cipolle tritate, verdure sbianchite, ecc.).
- Preparazione:
 - Istruzioni per applicare il metodo di cottura selezionato al fine di raggiungere gli obiettivi di cottura e sapore desiderati.
 - Lavorare la mise en place degli alimenti nel cibo desiderato.
- Finizione / Osservazioni:
 - Disposizione / Presentazione
 - Note sulla conservazione e/o rigenerazione temporanea
 - Commenti generali e individuali
 - Caratteristiche (obiettivo di cottura, obiettivo di sapore, consistenza) storia della ricetta.

Le stesse ricette di riferimento si applicano al programma biennale di formazione professionale di base per addette di cucina EFP/addette di cucina CFP. Queste devono poter essere applicate sotto istruzione, mentre i diplomati del programma triennale di formazione professionale di base per Cuoca AFC devono essere in grado di applicarle autonomamente. Le ricette di riferimento sono ampiamente coperte nell'ambito dei corsi interaziendali, la cui realizzazione è efficace in base ai documenti di capitolato (piani di menu e ricette) di Hotel & Gastro formation Svizzera.

¹ Cibo: Singolo componente che può essere servito singolarmente o con altre pietanze come un pasto.

² Pietanze: combinazione di diversi cibi che vengono serviti insieme.

3.1 Elenco delle ricette di riferimento

Classificazione:	Ricette di riferimento:	CI AFC	CI CFP
Fondo	1. Fondo bianco di verdure 2. Fondo bianco di volatile 3. Fondo bruno di volatile 4. Fondo di pesce 5. Fondo bruno di vitello 6. Brodo di manzo	1. CI I 2. CI II 3. CI II 4. CI III 5. CI IV 6. CI IV	1. CI I 2. CI II 3. CI II 4. CI III 5. CI IV 6. CI IV
Zuppa	7. Crema di carote 8. Passato di carote 9. Minestra di verdura 10. Zuppa di lenticchie 11. Crema di pesce 12. Brodo di manzo	7. CI I 8. CI I 9. CI I 10. CI II 11. CI III 12. CI IV	7. CI I 8. CI I 9. CI I 10. CI II 11. CI III 12. CI IV
Salse	13. Vinaigrette 14. Salsa di verdure alla panna (base) Salsa di pollame alla panna (base) 15. Salsa Mornay 16. Salsa olandese 17. Salsa di pomodoro passata / salsa di pomodoro a pezzi 18. Maionese 19. Burro al cino rosso / Burro di olive e pomodoro 20. Burro Bianco / Beurre blanc 21. Demi glace	13. CI I 14. CI I 14. CI I 15. CI II 16. CI II 17. CI II 18. CI II 19. CI III 20. CI III 21. CI IV	13. CI I 14. CI I 14. CI II 15. CI II 16. CI II 17. CI II 18. CI III 19. CI III 20. CI III 21. CI IV
Funghi	22. Ragù di funghi in pasta sfoglia	22. CI II	22. CI
Verdure	23. Carote stufate 24. Cavolfiore gratinato / Mornay 25. Zucchine e melanzane grigliate 26. Romanesco al vapore (steamer a pressione) 27. Sedano rapa saltato nel budello (uovo) 28. Sedano saltare/friggere saltato nel budello (impanatura) 29. Sedano rapa saltato nel budello (composto di uova e formaggio) 30. Finocchio brasato 31. Salsefrica bollita in un bianchetto 32. Cavolfiore bollito	23. CI I 24. CI I 25. CI I 26. CI I 27. CI I 28. CI I 29. CI I 30. CI I 31. CI I 32. CI I	23. CI I 24. CI 25. CI 26. CI I 27. CI I 28. CI 29. CI 30. CI I 31. CI 32. CI
Formaggio	33. Torta di formaggio con le pere	33. CI I	33. CI I
Uova	34. Uovo in cocotte 35. Uova affogate alla fiorentina 36. Omelette nature	34. CI II 35. CI II 36. CI II	34. CI II 35. CI II 36. CI II
Patate	37. Patate in camicia (cottura a vapore in un forno combinato) 38. Massa Dauphine 39. Massa duchessa (Duchesse) 40. Gnocchi di patate (massa) 41. Patate fondenti / Patate alla fornai (pommes boulangère)	37. CI II 38. CI II 39. CI II 40. CI II 41. CI	37. CI 38. CI 39. CI II 40. CI II 41. CI III

Classificazione:	Ricette di riferimento:	CI AFC	CI CFP
Cereali	42. Gnocchi di semolino 43. Impasto per pasta alimentare 44. Riso Pilaf	42. CI II 43. CI II 44. CI III	42. CI 43. CI II 44. CI
Pesce	45. Filetti di pesce alla zagara (cuoco) 46. Filetti di pesce alla maniera di Zug (nel Kombistemaer) 47. Luccioperca fritto in pastella 48. Filetto di salmone e filetto di orata alla griglia 49. Salmone marinato (Graved Lachs) 50. Mousse di salmone affumicato 51. Filetti di pesce saltati in un rivestimento (pangrattato) 52. Filetti di pesce saltati nel guscio (uovo) 53. Filetti di pesce saltati Müllerinart 54. Rana pescatrice al vapore (cestino di bambù)	45. CI III 46. CI III 47. CI III 48. CI III 49. CI III 50. CI III 51. CI 52. CI 53. CI 54. CI	45. CI III 46. CI III 47. CI III 48. CI III 49. CI III 50. CI 51. CI 52. CI 53. CI 54. CI
Crostacei, crostacei e molluschi	55. Gamberi saltati	55. CI III	55.
Pollame	56. Fricassee di pollo 57. Pollo arrostito intero / Peeto di pollo saltato 58. Pollo alla griglia all'americana	56. CI II 57. CI II 58. CI II	56. CI II 57. CI II 58. CI II
Carne da macello	59. Roast beef, Arrosto di manzo 60. Bianchetto di vitello 61. Gulasch all'ungherese 62. Guancette di vitello brasate 63. Saltimbocca di vitello 64. Scaloppina alla viennese 65. Brasato di manzo 66. Manzo bollito "Bollito" 67. Filetto di maiale in crosta (Cuocere in forno) 68. Steak di vitello grigliato 69. Sminuzzato alla zurighese	59. CI I 60. CI II 61. CI III 62. CI III 63. CI III 64. CI III 65. CI V 66. CI IV 67. CI IV 68. CI 69. CI	59. CI I 60. CI II 61. CI 62. CI 63. CI 64. CI 65. CI 66. CI IV 67. CI IV 68. CI 69. CI
Dolci	70. Pasta brisée 71. Crema al caramello (Crème caramel) 72. Pasta choux (salata) 73. Pasta frolla 74. Gelato alla vaniglia 75. Crema bavarese 76. Pasta choux (salata) 77. Involtini di pan di Spagna 78. Pastella da forno (salata) 79. Crème glacée al cioccolato 80. Mousse glacée alle fragole 81. Mousse di albicocche 82. Mousse di cioccolato 83. Salsa alla vaniglia (classica)	70. CI I 71. CI I 72. CI II 73. CI II 74. CI II 75. CI II 76. CI III 77. CI III 78. CI III 79. CI III 80. CI III 81. CI III 82. CI III 83. CI IV	70. CI I 71. CI I 72. CI IV 73. CI IV 74. CI II 75. CI II 76. CI III 77. CI III 78. CI III 79. CI III 80. CI III 81. CI 82. CI 83. CI IV

