



## **“CORSO HACCP”**

ARGOMENTI GIORNO 1:

### **BRIEFING ORGANIZZATIVO**

- **Cos'è l'haccp e come si applica**
- **Pianificazione e sanificazione dei reparti**
- **Lotti e schede di produzione**
- **Controllo carico e scarico merci**
- **Autocontrollo (sicurezza alimentare)**
- **Procedure da applicare durante la preparazione degli alimenti**
- **Identificazione dei 7 principi dell'Haccp**
- **Manipolazione attrezzature di cucina (coltelli, affettatrici ecc)**
- **Attrezzature di sicurezza sul lavoro**
- **Pratica e relazione su quanto appreso durante il corso**

## **“GARDE-MANGER” SETTORE FREDDI**

ARGOMENTI GIORNO 1:

### **BRIEFING ORGANIZZATIVO**

- **Manipolazione e sviluppo degli alimenti: carne e pesce**
- **Tecniche di cottura e conservazione**
- **Il sottovuoto**
- **Creazione di un piatto (equilibrio tra gli ingredienti)**
- **Valorizzazione, studio e ricerca dei prodotti**
- **Le verdure: come e quali scegliere rispettando le stagionalità**
- **Equilibrio tra i sapori: perché è importante conoscere tutte le proprietà degli alimenti**
- **Come lavorare la Tartare di vitello**

## **“CONOSCERE IL LIEVITO”**

ARGOMENTI GIORNO 1:

### **BRIEFING ORGANIZZATIVO**

- **Lievitati (impasti, ingredienti, lievitazione, cottura)**
- **Conoscenza delle farine dalla bianca ai cereali**
- **Differenza tra lievito madre e lievito di birra**
- **Cosa sono i lieviti e le varie tipologie**
- **Come agisce il lievito**
- **Procedure, impasti delle farine e la loro maturazione**
- **Cos'è la maglia glutinica**
- **Differenza di idratazione dal 50% al 100%**



## ARGOMENTI GIORNO 2:

### BRIEFING ORGANIZZATIVO

- **Equilibrio e scelta delle materie prime**
- **Quali valori nutrizionali deve avere un primo piatto**
- **Primi piatti: preparazione, cotture, condimenti**
- **Differenza tra pasta secca e pasta fresca**
- **Come fare una pasta fresca con apporto lipidico e non**
- **Quali caratteristiche deve avere un ripieno**
  
- **Conoscere i piatti della tradizione campana**
- **Creazione di una salsa: sviluppo ed equilibrio tra gli ingredienti che la compongono**
- **Differenza tra: zuppa, vellutata e consommé**
- **Metodologie di cottura e conoscenza della pasta**
- **Conoscere le varie trafile**
- **Conoscere l'impastamento**

## ARGOMENTI GIORNO 2 :

### BRIEFING ORGANIZZATIVO

- **Preparazione e impasti base (creme e basi)**
- **Cos'è il prè-dessert e come prepararlo**
- **L'importanza del dolce**
- **Quali caratteristiche deve avere un dolce**
- **Il dolce: il sale, un elemento fondamentale**
  
- **Differenza tra mousse e semifreddo**
- **Pastiera napoletana: il dolce della tradizione campana**
- **La scelta della frutta per i dolci**
- **Qual è l'attrezzatura giusta ed essenziale per elaborare un dolce**
- **Biscotti**

## ARGOMENTI GIORNO 2:

### BRIEFING ORGANIZZATIVO

- **Visita "Fattoria Carpineto"**
- **Identificazione e provenienza delle carni**
- **Cos'è la frollatura e la camera di frollatura**
- **Quanto incide l'alimentazione degli animali sulla qualità delle carni**
  
- **Il filetto: come cucinarlo e la sua composizione**
- **Differenza tra stracotto e brasato**
- **Tecnica di cottura sotto cenere e i suoi benefici**
- **Metodi e tempi di cottura della carne: al sangue, media, ben cotta**
- **Le marinature sono importanti per le fibre e il sapore**



### ARGOMENTI GIORNO 3:

#### BRIEFING ORGANIZZATIVO

- Organizzazione e stoccaggio derrate alimentari
- Differenza tra banqueting e grand carte
- Programmazione ed esecuzione menù
- Differenza tra catering e banqueting
- Particolarità e fasi di preparazione uscita banchetto
- Il buffet
- Spiegazione ruoli di cucina
- Staticità e impiattamento: progettazione del piatto.
- Organizzazione celle
- Come riconoscere un pesce di qualità
- Il prodotto surgelato: quando usarlo e come sceglierlo

### ARGOMENTI GIORNO 3:

#### BRIEFING ORGANIZZATIVO

- Cos'è il mansionario
- Come di applica
- Come può il mansionario aiutare a migliorare la qualità del lavoro in cucina
- Chi struttura il mansionario
- Come sono divise le mansioni per ogni collaboratore
- Il mansionario è organizzazione
- Il mansionario migliora la qualità del lavoro svolto?
- Come eseguire i compiti scritti nel mansionario
- Chi e come si accerta che il mansionario venga rispettato
- Rispetto dei ruoli in cucina: chi, come e quando
- Da dove nasce l'esigenza del mansionario
- Mansionario: la

### ARGOMENTI GIORNO 3:

#### BRIEFING ORGANIZZATIVO

- Economia circolare: cos'è e perché è importante
- Come applicare il concetto di economia circolare
- Da un territorio dimenticato alla rivendicazione della propria ricchezza: Campania
- Economia circolare e cucina: un nuovo binomio vincente
- Economia circolare e turismo: dare al territorio la giusta importanza
- Conoscenza delle tradizioni per applicare il concetto di economia
- Talenti: la crescita delle aziende
- Espansione: una vision Green per crescere verso il successo