

## CONTENUTI E CONOSCENZE

### 3 ANNO CURVATURA CUCINA

#### **Le carni**

- classificazione
- tagli
- preparazione e lavorazioni
- metodi di cottura
- salumi

#### **I prodotti ittici**

- classificazione
- commercio e produzione
- conservazione
- lavorazione
- metodi di cottura

#### **Le uova**

- classificazione
- commercio e produzione
- conservazione
- lavorazione
- metodi di cottura

#### **Gastronomia nazionale e i marchi di qualità europei e nazionali**

- prodotti del Nord Italia
- prodotti del Centro Italia
- prodotti del Sud Italia
- i prodotti a marchio di qualità e il disciplinare

#### **Dalla ricetta al menu**

- criteri d'impostazione di una ricetta
- classificazione del piatto
- le portate
- le grammature
- l'ordine e la sequenza dell'offerta gastronomica
- il menu odierno
- il briefing nella ristorazione