Il software ChefMate

Da questa pagina del libro digitale puoi **scaricare**:

- il software professionale ChefMate;
- i videotutorial di guida all'utilizzo;
- le esercitazioni guidate passo dopo passo.

Puoi utilizzare ChefMate per svolgere le esercitazioni del volume contrassegnate dal logo.

ChefMate

Le sue principali funzionalità sono:

- creazione di schede ricetta utilizzando gli ingredienti memorizzati in un apposito archivio;
- creazione di semilavorati riutilizzabili in altre ricette;
- composizione di menu con le ricette memorizzate, con calcolo automatico delle dosi in base al numero delle porzioni;
- stampa delle liste spesa per i menu;
- calcolo dei costi e dei prezzi di vendita;
- calcolo degli apporti calorici e nutrizionali;
- stampa di ricette, menu e carta dei vini.

UNITÀ 0
Schede utili per iniziare

1 - Le aziende della ristorazione 2
2 - L'igiene in cucina e sicurezza alimentare 4
3 - La sicurezza sul lavoro in cucina 7
4 - I prodotti alimentari 10
5 - Gli stili di cucina 13
6 - Il lavoro in cucina 16
7 - Lavorazioni preliminari 18
8 - I metodi di cottura 22
9 - Come si legge una ricetta 25
10 - Le preparazioni di base 27

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

IMPARA FACILMENTE

Nell'unità 0:

Video delle lavorazioni preliminari 18
- La preparazione del pesce
- La preparazione della carne
- Pulire e tritare gli ortaggi
- Tagliare e tornire gli ortaggi

Video delle preparazioni di base 27
- Pasta sfoglia
- Pasta choux
- Pasta alimentare fresca all'uovo
- Pasta per crêpe
- Roux
- Salsa al pomodoro
- Salsa amatriciana
- Salsa maionese

Per ogni lezione:

- Percorso semplificato in slide

UNITÀ 1
Le portate dagli antipasti ai contorni

1 Gli antipasti
1 - La preparazione e il servizio ... 32
2 - Gli antipasti nella cucina contemporanea ... 34
Tecniche di cucina contemporanea - Affumicatura espressa con pistola affumicatrice · Spume a caldo con sifone ... 35

2 I primi piatti
1 - Le minestre ... 36
2 - I primi piatti asciutti ... 37
Laboratorio - Il giro d'Italia attraverso i primi piatti ... 39
3 - I primi piatti nella cucina contemporanea ... 40
Tecniche di cucina contemporanea - Cialda di riso croccante · Pasta trasparente all'amido ... 41

3 I piatti di mezzo
1 - Le uova ... 42
2 - I prodotti ittici ... 44
Laboratorio - Valutiamo la freschezza del pesce ... 49
3 - I piatti di mezzo nella cucina contemporanea ... 50
Tecniche di cucina contemporanea - Mosaico con filetti di pesce ... 51
Educazione civica - Valorizzare gli scarti del pesce ... 52

4 Le carni
1 - Le proprietà della carne ... 53
2 - Le carni degli animali da macello ... 55
3 - Le carni degli animali da cortile ... 59
4 - Le carni di selvaggina ... 61
Laboratorio - Leggere l'etichetta per creare un menu ... 62
5 - Le carni nella cucina contemporanea ... 63
Tecniche di cucina contemporanea - Marinatura per osmosi ... 63

5 I contorni
1 - Gli ortaggi ... 64
2 - L'abbinamento con i piatti principali ... 67
3 - Gli ortaggi nella cucina contemporanea ... 68
Tecniche di cucina contemporanea - Chips essiccate di vegetali ... 68

6 Le decorazioni di cucina
1 - L'uso delle decorazioni ... 69
2 - Le decorazioni di piatti e vassoi ... 70
3 - Le decorazioni con impasti salati ... 71
4 - Le decorazioni con verdura e frutta intagliate ... 72
5 - Le sculture di ghiaccio ... 74
6 - Decorazioni varie ... 74

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
Menu per atleti ... 75
SINTESI ATTIVA ... 76
VERIFICA UNITÀ 1 ... 77
LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Sushi chef: arte e tradizione orientale ... 78

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA
Approfondimenti
- Le minestre regionali ... 36
- Il segreto della buona pasta ... 37
- Le caratteristiche delle uova ... 42
- L'etichettatura del pesce ... 44
- I pesci nella scienza dell'alimentazione ... 47
- La carne in cottura ... 54
- La classificazione delle carcasse ... 55
- Esempi di animali e fiori realizzati con ortaggi e frutta ... 72

Percorso di orientamento
- Sushi chef ... 78

UNITÀ 2
L'arte bianca e la pasticceria

1 L'arte bianca: panificazione e prodotti da forno

1 - La panificazione ... 80
2 - Le attrezzature per la panificazione ... 80
3 - Le materie prime ... 82
Educazione civica - Pane: un ingrediente da recuperare e valorizzare ... 86
4 - Tecniche e lavorazioni ... 87
5 - I prodotti di panetteria nella ristorazione ... 90
6 - La pizza ... 90
7 - La panificazione contemporanea ... 93
Tecniche di cucina contemporanea - Uso di gel preparati con amidi ... 93
Laboratorio - Il piatto italiano per eccellenza diventa gourmet ... 94

2 La pasticceria e i dessert

1 - La pasticceria ... 95
2 - L'organizzazione del lavoro ... 95
3 - Le preparazioni di base ... 96
4 - I dessert ... 98
5 - Il cioccolato ... 102
Tecniche di cucina contemporanea - Uso delle maltodestrine per effetto polvere ... 106
6 - I gelati ... 107
Tecniche di cucina contemporanea - Raffreddamento con azoto liquido ... 109
7 - L'offerta di dolci nella ristorazione ... 110
8 - La pasticceria contemporanea ... 111
Tecniche di cucina contemporanea - Glassatura a specchio · Polvere di frutta disidratata ... 113
Laboratorio - Show pastry - La pasticceria regionale 2.0 ... 114

3 Le decorazioni di pasticceria

1 - Tecniche e attrezzature ... 115
2 - Decorazioni in zucchero ... 115
3 - Decorazioni in marzapane ... 118
4 - Le decorazioni in cioccolato ... 118
5 - Le decorazioni a cornetto e con l'aerografo ... 119
6 - Il cake design: creatività e tendenze moderne ... 119
Tecniche di cucina contemporanea - Bolle e cupole di isomalto ... 120

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
La pasticceria regionale diventa vegana ... 121

SINTESI ATTIVA ... 122

VERIFICA UNITÀ 2 ... 123

LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Bakery chef: l'arte della panificazione e della pasticceria ... 124

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Schede di recupero dei prerequisiti ... 79

Approfondimenti
- Diagramma di flusso di una panetteria ... 81
- I dolcificanti usati in panetteria ... 97
- Preparazioni a base di zucchero cotto ... 117
- Realizzare decorazioni con il cornetto ... 119
- Preparazione della pasta di zucchero ... 120

Percorso di orientamento
- Bakery chef ... 124

UNITÀ 3
Gli stili di cucina in Italia

1 L'evoluzione degli stili alimentari e di consumo in Italia

1 - Dal secondo dopoguerra agli anni del boom economico 126
2 - Dalla crisi economica alla globalizzazione 127
3 - Anni 2000 128
4 - La ristorazione in Italia oggi 129
5 - I consumi in Italia oggi 130

2 Gli stili di cucina nella ristorazione

1 - La cucina regionale e nazionale 131
2 - Le cucine contemporanee 132
3 - Le cucine sperimentali 132
Tecniche di cucina contemporanea - Sferificazione · Lecitina di soia per creare arie 134
4 - Le cucine alternative 135

3 Le tradizioni gastronomiche regionali

1 - I prodotti tipici 136
2 - L'evoluzione delle tradizioni gastronomiche 137
3 - Le preparazioni delle cucine regionali 138
4 - Le macroregioni gastronomiche 138
5 - Le cucine dell'Italia nord-occidentale 140
6 - Le cucine dell'Italia nord-orientale 142
7 - Le cucine dell'Italia centrale 144
8 - Le cucine dell'Italia meridionale e insulare 146
Educazione civica - La tutela del patrimonio agroalimentare e culturale regionale 148
Laboratorio - Viaggio tra le ricette regionali 149

4 La cucina internazionale ed etnica

1 - Il concetto di cucina internazionale ed etnica 150
2 - Le cucine europee 151
3 - La cucina dell'Asia e dell'Oceania 152
4 - Le cucine americane 157
5 - Le cucine dell'Africa 160
Laboratorio - Anche la cucina etnica ha le sue eccellenze gastronomiche 162

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
Tradizioni fusion 163

SINTESI ATTIVA 164

VERIFICA UNITÀ 3 165

LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Chef sostenibile 166

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Mappa interattiva delle eccellenze enogastronomiche italiane 139

Approfondimento
- Le cucine nazionali europee 151

Percorso di orientamento
- Chef sostenibile 166

UNITÀ 4
Le competenze della cucina contemporanea

1 Cibo, identità ed etica
1 - Le nuove competenze ... 168
2 - I valori del cibo ... 169
3 - La cucina sostenibile ... 171
Educazione civica - Etica nel piatto ... 176
Laboratorio - Un ristorante "responsabile" ... 177

2 Tecnologie innovative e nuove attrezzature di cucina
1 - Innovazione in cucina: dalla sostenibilità alle nuove tecnologie ... 178
2 - La cottura a bassa temperatura (CBT) ... 179
3 - Le nuove attrezzature della cucina contemporanea ... 181

3 Impiattamento e food design: estetica del cibo
1 - Food design e food styling ... 183
2 - Le nuove tendenze dell'impiattamento nell'alta cucina ... 184
3 - Il colore e l'equilibrio sensoriale nel piatto ... 186
4 - Tecniche base di impiattamento ... 187
Tecniche di impiattamento - Impronta circolare · Effetto cerchi · Effetto "pois" · Traccia a cucchiaio · Decorazione a pennino · Spruzzo pressurizzato · Effetto a caduta · Effetto rigato · Effetto griglia · Stesura a pennello · Puntinatura irregolare · Effetto spirale · Getto controllato · Effetto scia con spatola · Effetto stencil · Effetto specchio · Forma con coppapasta · Forma a nido ... 188
Tecniche di cucina contemporanea - Cialde · Cestini ... 191
Laboratorio - L'evoluzione dell'impiattamento ... 192

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
Zero waste ... 193
SINTESI ATTIVA ... 194
VERIFICA UNITÀ 4 ... 195
LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Food stylist ... 196
PROGETTO UDA 1
Viaggio nel mondo della pasticceria ... 197

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA
Approfondimento
- Calendari di stagionalità di frutta e verdura ... 173
Percorso di orientamento
- Food stylist ... 196
Scheda di autovalutazione del Progetto UDA ... 198

UNITÀ 5
Mercato della ristorazione, pianificazione e marketing

1 Le aziende della ristorazione
1 - La classificazione dei sistemi di ristorazione ... 200
2 - La ristorazione di necessità ... 202
Educazione civica - Food truck eco-friendly ... 206
3 - La ristorazione intermedia ... 209
4 - La ristorazione gastronomica ... 212
5 - Le strutture della ristorazione collettiva ... 214

2 Pianificazione delle attività e standard di qualità
1 - Progettare un'attività di ristorazione ... 217
2 - L'analisi del mercato ... 217
3 - Definire l'offerta ... 219
4 - Il sistema operativo ... 223
5 - L'immagine e la cultura aziendale ... 225
Laboratorio - L'influenza dei media sull'alimentazione ... 228

3 Il marketing nella ristorazione
1 - L'analisi strategica per l'avvio di un'impresa ristorativa ... 229
2 - La promozione dell'azienda ristorativa ... 230
Laboratorio - Marketing sostenibile ... 234

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
Marketing delle recensioni ... 235
SINTESI ATTIVA ... 236
VERIFICA UNITÀ 5 ... 237
LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Food blogger ... 238

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA
Schede di recupero dei prerequisiti ... 199
Approfondimento
- Lo street food nelle regioni italiane ... 203
Percorso di orientamento
- Food blogger ... 238

UNITÀ 6
Qualità alimentare e tecniche di approvvigionamento

1 La qualità degli alimenti
1 - Il rapporto con il cibo ... 240
2 - L'offerta del mercato ... 240
Educazione civica - OGM - positivi o negativi? Dipende! ... 243
3 - I metodi di conservazione ... 244
4 - Il concetto di genuinità e le frodi alimentari ... 245
5 - La qualità dei prodotti agroalimentari ... 247
6 - Le certificazioni di qualità ... 249
7 - Le certificazioni religiose ... 253
Laboratorio - Cucina e religione ... 254

2 La gestione dell'economato e degli acquisti
1 - Gestione degli approvvigionamenti ... 255
2 - La programmazione degli acquisti ... 256
Educazione civica - La ristorazione sostenibile a tutela della salute e dell'ambiente ... 260
3 - Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci ... 261
4 - La gestione delle scorte ... 262
5 - La valorizzazione delle giacenze ... 263
6 - L'applicazione dell'intelligenza artificiale ... 264
7 - I software gestionali ... 265
Laboratorio - In cucina con l'AI ... 266

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
Filiera corta o GDO? ... 267
SINTESI ATTIVA ... 268
VERIFICA UNITÀ 6 ... 269
LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Procurement specialist nel settore alimentare ... 270

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Documento
- Disciplinare per la certificazione di conformità *halal* ... 253

Approfondimenti
- Esempio di standard di acquisto ... 256
- Esempio di calcolo del lotto economico di acquisto ... 259

Percorso di orientamento
- Procurement specialist ... 270

Escape room
- Missione freschezza ... 269

UNITÀ 7
I menu

1 L'ideazione di un menu
1 - L'evoluzione dei menu ... 272
2 - Criteri generali di composizione dei menu ... 273
3 - I tipi di menu e le occasioni di servizio ... 274
4 - Le carte accessorie ... 276
5 - La grafica del menu ... 278
Laboratorio - Strategie di vendita del menu ... 279

2 L'aspetto gastronomico dei menu
1 - L'elaborazione dei menu nella ristorazione tradizionale ... 280
2 - La teoria dei sapori ... 283
3 - Dall'assaggio alla degustazione sistematica ... 285
4 - Nuove proposte gastronomiche ... 287
5 - Menu per stili alimentari alternativi ... 288
Educazione civica - Menu e Agenda 2030 ... 292

3 L'aspetto nutrizionale dei menu
1 - L'equilibrio nutrizionale del menu ... 293
2 - Allergie e intolleranze alimentari ... 295
Laboratorio - L'importanza dei piatti gluten free in un menu ... 298

4 L'aspetto economico dei menu
1 - Il food and beverage cost ... 299
2 - Il calcolo dei costi ... 301
3 - Il calcolo dei prezzi di vendita ... 303
4 - Il controllo degli utili ... 306

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
Un menu personalizzato ... 307
SINTESI ATTIVA ... 308
VERIFICA UNITÀ 7 ... 309
LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Menu engineer ... 310
PROGETTO UDA 2
Impronta ecologica ... 311

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Documento
- La tabella degli allergeni in base al Regolamento ... 295

Approfondimenti
- Le carte accessorie ... 276
- La percezione dei sapori ... 284
- Le linee guida per una sana alimentazione ... 293
- La cucina dietetica ... 296
- Le varianti più comuni degli ingredienti ... 297

Percorso di orientamento
- Menu engineer ... 310

Scheda di autovalutazione del Progetto UDA ... 312

UNITÀ 8
Il catering e il banqueting

1 Il catering

1 - Il servizio di catering 314
2 - Il catering per la ristorazione collettiva sociale 315
3 - Il catering per la ristorazione collettiva commerciale 319
4 - L'organizzazione della produzione 321
5 - Gli adempimenti amministrativi 325
Educazione civica - Catering sostenibile 326

2 Il banqueting

1 - Il servizio di banqueting 327
2 - L'organizzazione del servizio 328
3 - La preparazione del servizio 331
4 - Il servizio 333
5 - I costi del banqueting 335
Laboratorio - Il successo del banqueting 336

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
Come scegliere il servizio di catering 337
SINTESI ATTIVA 338
VERIFICA UNITÀ 8 339
LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Food experience designer 340

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Documenti

- Esempio di check list 330
- Scheda delle attrezzature 331

Percorso di orientamento

- Food experience designer 340

Escape room

- Missione evento perfetto 339

UNITÀ 9
La sicurezza alimentare

1 L'igiene nella ristorazione

1 - I rischi igienici 342
2 - L'igiene degli operatori 343
3 - L'igiene degli ambienti 344
4 - L'igiene delle attrezzature 346
5 - L'igiene delle lavorazioni 347
Laboratorio - Rischio contaminazione durante le feste 352

2 L'HACCP e l'autocontrollo alimentare

1 - La legislazione alimentare 353
2 - Il sistema HACCP 354
3 - L'applicazione dell'HACCP 355
Laboratorio - Le ispezioni nel settore alimentare 358
4 - Il piano di autocontrollo 359
5 - La simulazione di un piano di autocontrollo 361
Educazione civica - Sicurezza alimentare e responsabilità 366

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
I costi delle contaminazioni 367
SINTESI ATTIVA 368
VERIFICA UNITÀ 9 369
LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
Food safety digital specialist 370

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Documenti

- Manuale HACCP per gli operatori della ristorazione 359
- Esempi di modulistica da allegare al piano di autocontrollo 361

Percorso di orientamento

- Food safety digital specialist 370

Escape room

- Missione HACCP: salva la cucina! 369

UNITÀ 10
Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

1 La sicurezza sul lavoro

1 - Il Testo unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro ... 372
2 - La gestione dell'SPP e gli obblighi dei datori di lavoro ... 373
3 - La valutazione dei rischi e il DVR ... 374
4 - Gli obblighi dei lavoratori ... 377
Educazione civica - La cultura della sicurezza ... 378
Laboratorio - Obblighi e diritti degli stagisti in cucina ... 379

2 I rischi lavorativi nella ristorazione

1 - I rischi di infortunio ... 380
2 - La prevenzione degli infortuni ... 382
3 - Primo soccorso in cucina: cosa fare in caso di emergenza ... 384
4 - I rischi e la prevenzione della malattia professionale ... 384
5 - Le schede di sicurezza dei prodotti chimici ... 387
Laboratorio - Rischi nel settore ristorativo ... 388

LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
Buona alimentazione e sicurezza ... 389
SINTESI ATTIVA ... 390
VERIFICA UNITÀ 10 ... 391
LE PROFESSIONI DELLA CUCINA
HSE Manager ... 392
PROGETTO UDA 3
Tutti a tavola in sicurezza ... 393

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Documento
- Esempio di documento di valutazione dei rischi ... 374

Percorso di orientamento
HSE Manager ... 392
Scheda di autovalutazione del Progetto UDA ... 394

Escape room
- Missione sicurezza in cucina ... 391

RICETTARIO

Introduzione ... 396
Indice dei menu ... 397
Menu della cucina regionale ... 398
Menu della cucina classica ... 458
Menu della cucina di rivisitazione ... 461
Menu della cucina contemporanea ... 464
Menu della cucina sperimentale ... 469
Menu delle cucine alternative ... 472
Menu della cucina free-from ... 484

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Glossario di cucina ... 395
Ricettario aumentato
Archivio digitale di ricette supplementari, menu e videotutorial ... 397

VERSO L'ESAME DI MATURITÀ

L'esame di maturità ... 494
Simulazioni di seconda prova ... 496
- **Tipologia A** - Allergie e intolleranze alimentari ... 496
- **Tipologia A** - Dieta sana e sostenibile ... 498
- **Tipologia B** - Alimenti funzionali e prevenzione dei tumori ... 500
- **Tipologia B** - L'importanza di cereali, legumi, ortaggi e frutta ... 502
- **Tipologia C** - Nuove tendenze del banqueting: sostenibilità e salute ... 504
- **Tipologia D** - Promozione turistica ed enogastronomica del territorio ... 506

Simulazioni del colloquio orale ... 508
- Prodotti certificati e territorio ... 508
- Il menu nella ristorazione ... 509
- La lotta alle contraffazioni alimentari in Italia ... 510
- Consumi fuori casa delle famiglie italiane ... 511
- Celiachia e cucina senza glutine ... 512
- Disturbi alimentari ... 513

DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Escape room
- Preparati all'esame di maturità ... 493