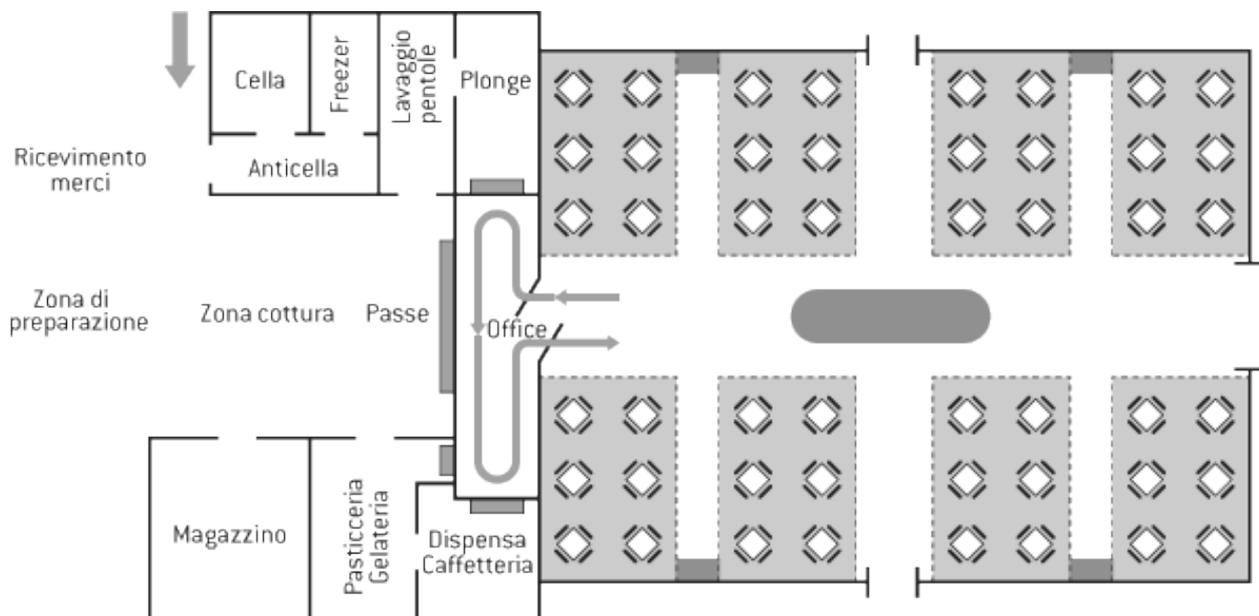


Scheda 1: LE AREE DI UN RISTORANTE

In un ristorante si distinguono principalmente due grandi **aree**: la cucina e la sala ristorante.

La sala è il settore destinato al **servizio e consumo** dei cibi. È l'area che più caratterizza l'immagine del locale. Generalmente ci sono il **guardaroba** e le **toilette**, l'**ufficio del direttore**, la **cassa**, il **bar** e la **cantina**.

La cucina è il reparto impegnato nella **preparazione, cottura e distribuzione** delle vivande. È organizzata in varie partite dove gli "chefs de partie" elaborano le varie portate, dall'antipasto al dessert. Annessa alla cucina vi è la "plonge", zona di lavaggio delle pentole, attrezzature e utensileria di cucina.



Tra queste due aree ci sono degli spazi particolari:

L'**Office** è un'area che ha diverse funzioni; è situata tra la sala e la cucina e serve per **depositare** le bevande e gli alimenti di uso quotidiano oltre alle stoviglie e il tovagliato.

La **dispensa** è l'area per la preparazione dei cestini per il pane, del servizio dei formaggi, della frutta, della macedonia e del menage.

Il **passe** è il punto d'incontro tra il reparto sala e cucina. Qui i camerieri consegnano la **commande** (l'**ordinazione**) e i cuochi passano le **vivande**. In molte strutture il **passe** è costituito da un **rechaud** (banco riscaldato nel quale i piatti sono tenuti al caldo).

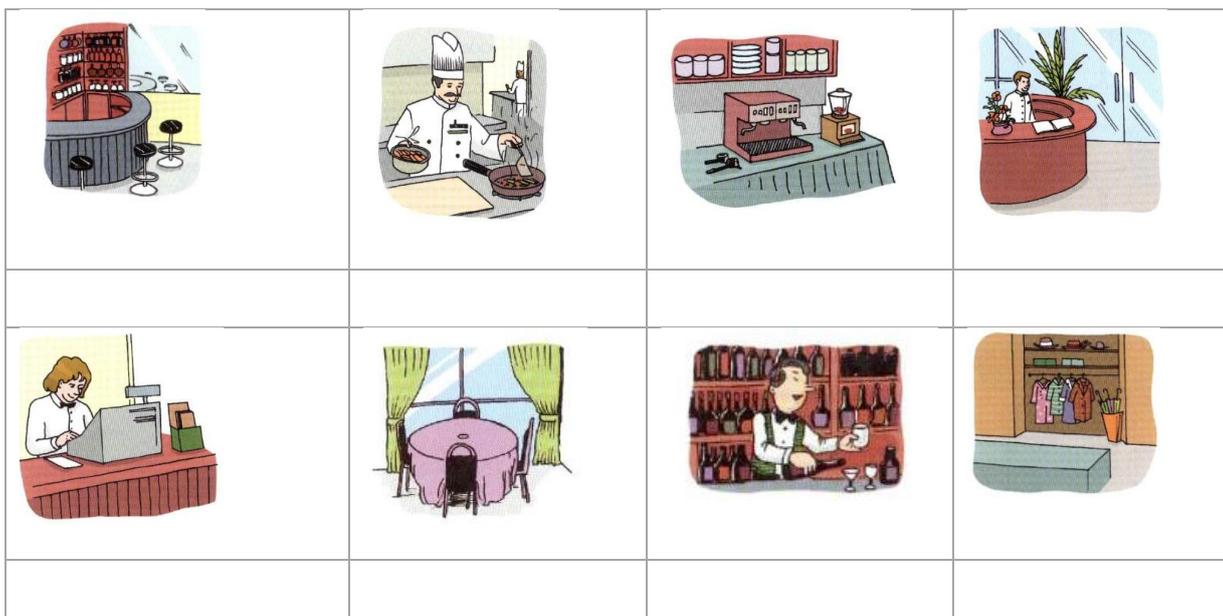
Il **magazzino** è la zona dove si conservano alimenti non deperibili, secchi, in scatola e sottovuoto. I prodotti congelati e surgelati sono conservati nelle celle frigorifere.

L'**economato** è l'ufficio per la gestione dei fornitori e di tutti i prodotti.

La **lavastoviglie** è la zona destinata al lavaggio di piatti, bicchieri, posate, vassoi, ecc..

Microtest- Le aree di un ristorante e il personale alberghiero

1/Scrivi le aree di questo ristorante. Non dimenticare l'articolo determinativo!



/8

2/Chè cos' è? (non dimenticare l'articolo!)

1/È tra la sala e la cucina; c'è il rechaud:	
2/È l'ufficio dove si gestiscono i prodotti e i fornitori:	
3/Dove si lavano piatti, bicchieri, posate.....:	
4/Dove si posano le bevande e gli alimenti di uso quotidiano:	
5/È la zona dove si conservano gli alimenti non deperibili, in scatola:	

/5

3/Chi è? (non dimenticare l'articolo!)

1/Lavora alla cassa e fa pagare:	
2/Prepara e cuoce i piatti:	
3/Serve i clienti e soddisfa le loro richieste:	
4/Presenta la carta del vino e consiglia i clienti nella loro scelta:	
5/Lavora al bar, al pub o al ristorante e serve le bibite:	
6/Gestisce l'hotel o il ristorante:	
7/Il cameriere responsabile di un rango:	

/7

Scheda 2: VESTIRSI A LAVORO

LA DIVISA DEL CAMERIERE

1/Descrivi le divise dei camerieri e delle cameriere. Usa le parole nel riquadro.

LA GIACCA LA CAMICIA LA GONNA I PANTALONI IL GREMBIULE
LE SCARPE LE SCARPE CON IL TACCO



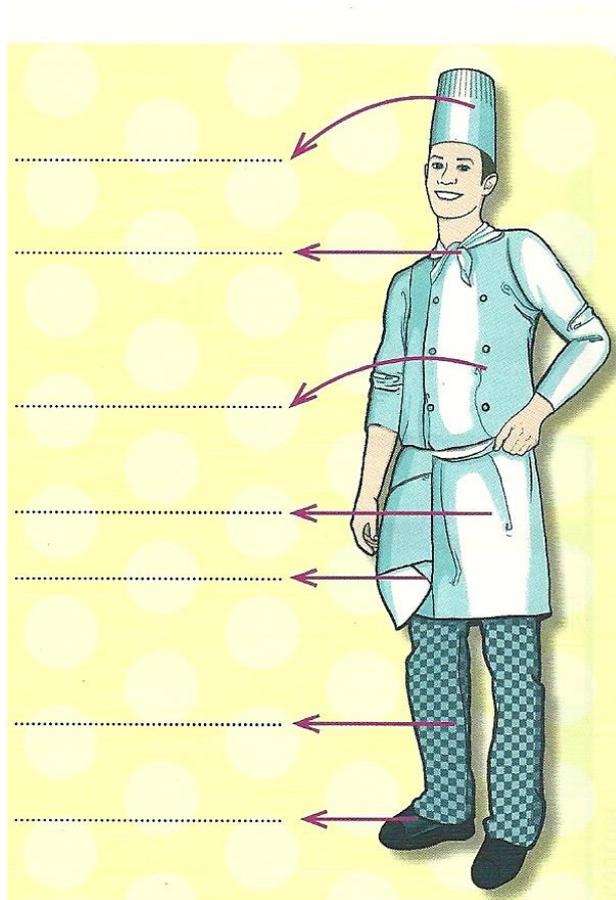
Il cameriere ha anche 5 accessori sempre con sé:

- il tovagliolo di servizio
- l'accendino
- il cavatappi professionale
- il blocco per comande
- la penna

Scheda 2: VESTIRSI A LAVORO

LA DIVISA DEL CUOCO

1/Descrivi la seguente divisa

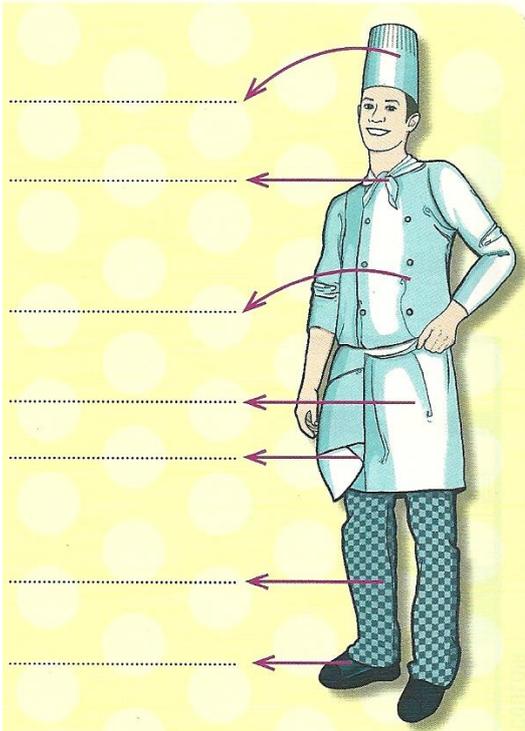


2/Che cos'è?

<ul style="list-style-type: none"> ○ È il simbolo del cuoco e ha una forma cilindrica: 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Di cotone, protegge il collo dai colpi di freddo: 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ È bianca, a doppio petto e di cotone: 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Protegge dall'addome alle caviglie dal calore: 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ È attaccato alla vita. Si usa per toccare e spostare i recipienti caldi: 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Di materiale non infiammabile, non hanno l'orlo: 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Sono comode e antiscivolo: 	

Microtest- Le divise del personale

1/Descrivi la divisa del cuoco



2/ Descrivi la divisa del cameriere:



/14

3/Che cos'è:

1. protegge i capelli evitando che cadano sui cibi
2. assorbe il sudore e protegge dagli sbalzi di temperatura
3. permette di impugnare recipienti caldi
4. è indossata dalle donne al posto dei pantaloni
5. è usato dalle donne al posto della cravatta

/5

4/Completa

La divisa deve essere

e

.

/1

Scheda 4: ELEMENTI BASE DI UNA CUCINA



L'ARMADIO



IL BANCO DI LAVORO



LO STERILIZZATORE



I CONTENITORI PER I RIFIUTI



IL FORNO



LA CUCINA



LA CELLA FRIGORIFERA



L'IMPASTATRICE



IL CUTTER



IL LAVELLO



LA LAVASTOVIGLIE



LA SALAMANDRA

o Che cos'è?

	Serve a lavare le stoviglie.
	Serve a buttare i rifiuti.
	Serve ad impastare.
	Serve a cuocere gli alimenti.
	Serve a conservare il cibo a bassissime temperature.

Scheda 4: PREPARIAMOCI A LAVORARE IN CUCINA**PREPARARE IL PIANO DI LAVORO**○ Traduci in francese

La **mise en place** del piano di lavoro avviene secondo il principio della marcia in avanti per garantire l'igiene e per essere più veloci.

PER LE VERDURE

Nella **bacinella** a sinistra ci sono le verdure **lavate** da tagliare e **sbucciare**.

Nella bacinella in alto ci sono gli **scarti** delle verdure

Nella bacinella a destra ci sono le verdure **tagliate**

Sul **tagliere**, al centro, ci sono gli utensili per tagliare: il coltello da cuoco (**TRINCIANTE**), lo **SPELUCCHINO** e lo **SBUCCIAPATATE** (o PELAPATATE)

○ Rispondi alle domande

1. Prima di cominciare a lavorare cosa prepara un cuoco?
2. Dove posa le verdure da preparare?
3. Dove mette le verdure tagliate?
4. Dove mette gli scarti?
5. Come si chiama la tavoletta dove taglia le verdure?
6. Quali utensili usa?

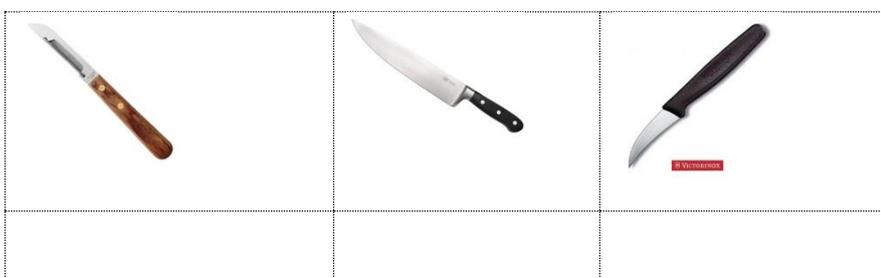
○ Che cos'è?

1. È il coltello che serve a tagliare le verdure.
2. È l'utensile che serve a pelare le verdure.
3. È l'utensile che serve a mondare le verdure.

○ Cosa significa? Abbina gli elementi delle due colonne

1. Mondare
2. Pelare
3. Tagliare

- a) affettare
- b) togliere bucce e altre parti non commestibili dalla frutta e dalla verdura
- c) sbucciare/togliere la pelle

○ Che cos'è?

Scheda 6: UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DELLE VERDURE**1/Come si chiamano?****2/Che cos'è? Trova la definizione giusta**

- | | |
|--|---------------------|
| 1. Serve ad incidere scanalature decorative nella buccia di agrumi, zucchine, cetrioli | a) IL LEVATORSOLO |
| 2. Serve a staccare dalla buccia di arance e limoni dei fili di scorza, aromatici e decorativi, per dessert, gelati e bibite | b) LO SCAVINO |
| 3. Serve a togliere il torsolo a mele e pere | c) IL RASCHIALIMONI |
| 4. Serve a formare delle palline | d) IL RIGALIMONI |

3/Che cos'è?

Questo coltello è più piccolo del coltello da cuoco e serve a tagliare le verdure.



Si chiama.....

Questo utensile serve a tagliare le verdure in varie forme. Che cos'è?



4/Conosci questi utensili?5/Inserisci il giusto utensile nelle frasi.

PELAPATATE TRINCIANTE SPELUCCHINO TAGLIERE BACINELLA SCAVINO

1. Uso il per pelare le verdure.
2. Uso il per tagliare a fette sottili le verdure.
3. Uso il come base di lavoro per tagliare le verdure.
4. Uso loper mondare le verdure.
5. Uso lo per incidere la buccia di alcune verdure.
6. Uso la per posare le verdure.

6/Coniuga alla prima persona del presente indicativo i verbi tra parentesi

Per primo, (preparare)..... il mio piano di lavoro:
 (posizionare).....bene il mio tagliere, (prendere)..... il trinciante,
 lo spelucchino, il pelapatate e lo scavino.

Poi, (preparare)..... le verdure. Le (lavare)..... e le
 (posare)..... nella bacinella. Poi le (tagliare)..... a fette sottili, a
 bastoncino, a dadini o a julienne.

Infine, le (posare)..... nella bacinella pulita e (buttare)via
 gli scarti.

(Potere).....tagliare in questo modo tante verdure: zucchine, melanzane,
 peperoni, carote, rape, cipolle....per preparare ottimi piatti.

Scheda 10: **IL PENTOLAME**

Batteria di cucina: insieme di utensili che vengono usati in cucina nella **preparazione** e nella **cottura dei cibi**.



LA BAGNOMARIA

LA CASSERUOLA /
LA CASSERUOLA
FONDALA CASSERUOLA
OVALE /
LA COCOTTECASSERUOLA
BASSA/ IL RONDEAULA CASSERUOLA
CONICA / LA
SAUTEUSELA CASSERUOLA
BASSA A UN
MANICO/
IL SAUTOIR

LA PENTOLA



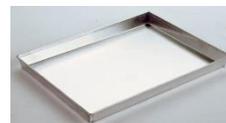
LA PADELLA



LA PESCIERA



LA BRASIERA



LA PLACCA



LA TEGLIA



LA ROSTIERA

1/ Associa l'utensile al suo uso in cucina

○ Per riduzioni e salse	
○ Per cuocere la pasta o grandi quantità di liquidi	
○ Per cotture in umido e per le lunghe cotture (brasare, stufare, glassare);	
○ Per cotture al salto (brasare, stufare)	
○ Per cotture in liquidi (sbianchire, affogare, bollire) e in umido (stufare, glassare); per preparare salse, creme, minestre	
○ Per realizzare preparazioni delicate; tenere in caldo gli alimenti; cuocere a basse temperature salse e creme	
○ Per cotture miste (brasare, stufare); in generale per cotture a fuoco dolce	
○ Per preparare frittate, omelette, crespelle, dorature in genere	
○ Per preparare carni brasate e stufate di dimensioni medio-grandi	
○ Per cotture in liquidi di pesci di dimensioni medio-grandi	
○ Per cotture in forno	