

## **RA.23.01.03.1 - Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi**

### **SCHEMA DI CASO**

#### **1 - Selezione delle materie prime**

Grado di complessità 2

##### **1.2 SCELTA DELLE MATERIE PRIME.**

Scegliere le varietà/tipologie/parti di materie prime più indicate alla preparazione dei diversi piatti tenendo in considerazione le caratteristiche organolettiche, la stagionalità e la regionalità delle diverse materie prime impiegate in un'ottica di resa culinaria e sostenibilità economica

Grado di complessità 1

##### **1.1 PRELIEVO DELLE MATERIE PRIME.**

Prelevare i quantitativi di materie prime necessari alla produzione programmata verificando le caratteristiche dei prodotti selezionati (dimensione, colore, consistenza, odore...) e compilando i buoni di prelievo delle materie prime.

#### **2 - Preparazione della verdura**

Grado di complessità 3

##### **2.3 TORNITURA.**

Migliorare la presentazione delle verdure, ricavandone forme regolari (es. fondente, naturale, castello, cocotte, olivette, mascotte)

Grado di complessità 2

##### **2.2 TAGLIO.**

Applicare alle verdure tagli di 1° livello (a fette, a rondelle, ad anelli), 2° livello (bastoncini, fiammiferi, julienne, chiffonade) e 3° livello (matignon, mirepoix, paesana, macedonia e brunoise).

Grado di complessità 1

##### **2.1 PULIZIA.**

Eliminare dalle verdure le parti non edibili esterne (es. radici, parti verdi superiori, buccia e foglie guaste), interne e filamentose provvedendo, se previsto, alla successiva lavatura

## ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

### 3 - Preparazione della carne

#### Grado di complessità 3

##### 3.3 DISOSSO.

Privare delle ossa interne volatili (quaglie, piccioni) e piccoli mammiferi (conigli) in vista della cottura.

#### Grado di complessità 2

##### 3.2 TAGLIO.

Ridurre la carne a cubetti (spiedini o spezzatini), a fettine da pezzi a muscolo unico (controfiletto di manzo, lombata di maiale), tessuto sovrapposto (fesa di tacchino, noce di vitello, scamone di manzo) o con osso (costata di manzo, nodino di vitello, braciola di maiale, costicine d'agnello) e tritata (ragù, hamburger, tartare).

#### Grado di complessità 1

##### 3.1 PARATURA.

Liberare la carne cruda da tutti gli scarti e le parti non edibili (pelle, grasso, tendini).

### 4 - Preparazione dei prodotti ittici

#### Grado di complessità 3

##### 4.3 SFILETTATURA.

Ricavare filetti regolari da pesci tondi e pesci piatti di grandi dimensioni (es. salmone, rombo).

#### Grado di complessità 2

##### 4.2 TAGLIO IN CARNE E TRANCI.

Sezionare pesci di medi (rombi e salmoni) e grandi (es. pesce spada, tonno) in darne o tranci.

#### Grado di complessità 1

##### 4.1 PULIZIA.

Eliminare pinne, squame e viscere da pesci e parti non edibili da molluschi e piccoli crostacei

### 5 - Conservazione delle materie prime

#### Grado di complessità 1

## ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

### 5.1 MANTENIMENTO.

Selezionare la metodologia di conservazione della materia prima trattata più indicata (surgelazione, essiccazione, affumicatura, sotto vuoto) seguendo tutte le operazioni previste e indicando in ogni caso la data di produzione e scadenza, contenuto e peso.