

L'Ambienti della Cucina:

La cucina è un luogo dove vengono trasformate le materie prime (Farina, uova, acqua, latte, ecc....) in piatti pronti per il consumo. La merce in cucina deve seguire un percorso che va sempre nella stessa direzione (FLUSSO IN AVANTI), perché il cibo crudo NON deve essere in contatto con quello COTTO, per evitare le contaminazioni batteriche. Un altro motivo per cui si deve usare il "flusso in avanti" e per ottimizzare i tempi di servizio. Le merci in cucina precorrono 4 tappe FONDAMENTALI, sono:

1. Economato e magazzino, (-Ricevimento cibo,
-Controllo,
-Stoccaggio.)
2. Settore preparazione,
3. Settore cottura e finitura,
4. Settore distribuzione.

Una grande cucina si divide in 6 settori:

1) Settore "ECONOMETRO E MAGAZZINO" :

la figura presente in questo settore si chiama "economo", ed è colui che si occupa di ricevere, controllare e stoccare (conservare) in magazzino la merce ordinata. L'economato è arredato come un ufficio, (computer, fax, stampante, telefono, bilancia, ecc.....)

lo stoccaggio avviene in magazzino.

Esso è suddiviso in 2 zone:

- 1) zona a TEMPERATURA AMBIENTE (T.A.) (x alimenti a lunga conservazione),
- 2) zona a TEMPERATURE CONTROLLATE (T.C.) (per alimenti a breve conservazione.)

arredamento: zona T.A. → SCAFALLI,

zona T.C. → cella frigorifera, e/o armadi frigoriferi.

Settore PREPARAZIONE:

è il settore dove avvengono tutte le preparazioni di: pulizia, taglio, lavaggio, esso è diviso in 4 zone:

- 1) Pesce,
- 2) Verdure,
- 3) Carne,
- 4) Piatti Freddi.

In caso di poco spazio si può dividere in 2 zone:

- 1) Pesce e Verdure,
- 2) Carne e Piatti Freddi.

L' importante è che CARNE e PESCE NON siano insieme, questo per evitare di contaminazioni batteriologiche e di unire i sapori.

Il 3 settore è quello dove il cibo viene cotto, per poi essere impiattato e se il caso decorato.

Il 4 settore è quello che si occupa di servire il piatto al cliente. In questo settore troviamo un bancone di acciaio chiamato PASSE (pas), che può essere caldo o freddo, a seconda della preparazione. Esso è dotato di sportelli scorrevoli con dei ripiani dove alloggiano piatti.

5 settore: PASTICERIA: avvengono tutte le preparazioni dolci e salate.

6 settore: PLONGE: vengono lavati tutti gli utensili di cucina e pasticceria. NO piatti, bicchieri, ecc...