



Editore: **SANDIT LIBRI**

Pagine: **228**

Prezzo: **29.90 €**

Pubblicazione: **20/05/2020**

ISBN: **9788869283611**

B020

Come superare il concorso. Enogastronomia

di *Luigi Manzo, Domenico Rega, Alessio Orsini*

Manuale di preparazione del concorso B020 - Enogastronomia

Il manuale di preparazione del concorso B020 contiene molti argomenti che il candidato deve conoscere e deve spiegare alla commissione. Il testo (oltre 200 pagine), sviluppa i seguenti temi: • La valorizzazione dei piatti tipici locali e l'aspetto culturale ad essi legato. L'adattamento alle diverse abitudini alimentari e alle mutate esigenze nutrizionali. • L'organizzazione del personale: la brigata di cucina. • La conoscenza delle cucine alternative, che tengano conto delle mutate abitudini alimentari e dei nuovi stili di approccio alimentare. • La fi liera alimentare, il made in Italy e la promozione delle eccellenze agro-alimentari, con riguardo soprattutto a quei prodotti che hanno il riconoscimento europeo di qualità (d.o.p, i.g.p., s.t.g.). • L'applicazione corretta delle diverse tecniche di cottura comprese quelle innovative. Le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti. • Il Laboratorio: attrezzature, organizzazione e gestione sicurezza. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, nonché i principi dell'H.A.C.C.P., considerando anche la presenza di allergeni, con particolare riguardo a quanto previsto nella Circolare del Ministero della salute del 06/02/2015. • Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza del personale sul luogo di lavoro (D.lgs.81/2008 e s.m.i.). • Il servizio di ristorazione: catering e banqueting