



Spazio alla cucina professionale

La **cucina**, all'interno di un'azienda ristorativa, è il reparto che realizza il vero e proprio **ciclo di produzione**. È qui, infatti, che si parte dalle materie prime (gli **alimenti**) per arrivare al prodotto finito (i **piatti**). Per questo motivo, progettare un impianto adeguato di cucina è di importanza cruciale per la buona riuscita dell'azienda.

Nelle **cucine professionali** niente è lasciato al caso, bensì tutto quanto ne fa parte, un attrezzo o qualsiasi altro elemento è progettato per svolgere al meglio le funzioni specifiche, collocandoli nell'ambiente di lavoro, una sorta di **micromondo**, in modo tale che ogni operazione svolta dal cuoco e dai suoi collaboratori risulti ottimizzata.

La **progettazione** e la successiva **realizzazione** di una cucina professionale non è un'impresa che possa essere compiuta in modo dilettantistico. Per le continue innovazioni tecnologiche e per l'esigenza di un professionista di avere a disposizione un ambiente di lavoro che, oltre a essere efficiente e funzionale, sia anche sicuro per chi vi opera, è necessario avvalersi di esperti in questo settore. L'ottimizzazione degli spazi, l'impiego di strutture fisse dotate di spigoli arrotondati, superfici lisce e ben lavabili oltre a quanto è a disposizione per la sicurezza diretta e indiretta del personale, sono obiettivi che devono essere sempre perseguiti.

In una cucina professionale, la progettazione può prevedere l'uso di **componenti modulari**, facili da reperire e spesso economicamente convenienti, oppure di elementi che presentano una maggiore personalizzazione, quindi realizzati **su misura**, tenendo conto del fatto che per disporre di un'efficace sicurezza nell'igiene, è fondamentale l'impiego dell'**acciaio inox**.



La tecnologia in cucina

Quanto ogni cucina debba essere ricca di tecnologia dipende da diversi fattori: tipo di materie prime utilizzate (freschi o semilavorati), numero dei coperti, qualità del menu offerto, tipologia di distribuzione (la cucina di un ristorante alla carta è diversa da quella di un self-service). Più la tecnica è complessa ed elaborata, più richiede tecnologie evolute, anche per rendere più efficiente il lavoro del cuoco.

Oltre all'abbattitore, strumento indispensabile per poter ottenere permessi igienici di preparazione pasti, sono necessari:

- ✓ per una **dotazione di base**, un'apparecchiatura con piastre a induzione, un forno del tipo combinato, bistecchiera e brasiera oltre a un sistema a immersione, rappresentato da una friggitrice e una attrezzatura cuoci-pasta;
- ✓ per una **dotazione di grado elevato**, strumenti di cottura e per la conservazione degli alimenti che agiscano in automatico.

In contesti ristorativi maggiormente evoluti è fondamentale che il forno e l'abbattitore siano interfacciati fra loro (cook & chill), permettendo all'alimento di passare direttamente dai +75 °C ai -3 °C, ottimizzando il lavoro e migliorando i risultati.

Oggi nelle cucine all'avanguardia si praticano cotture a bassa temperatura; si utilizza l'azoto; si fanno affumicare gli alimenti a freddo.

La tecnologia aiuta il cuoco a recuperare il tempo e a investirlo nell'innovazione e nella sperimentazione delle materie prime.



La piastra a induzione

La piastra a induzione crea un campo elettromagnetico in grado di riscaldare le pentole con un **fondo speciale** di materiale ferroso.

Il campo elettromagnetico è creato da bobine che si trovano sotto il piano cottura in vetro-ceramica.



I **vantaggi** di questo strumento sono:

- ✓ i tempi di cottura molto ridotti (alcuni modelli sono in grado di portare a ebollizione un litro d'acqua, in meno di un minuto);
- ✓ la notevole limitazione della dispersione di calore nell'ambiente e del rischio di ustioni (la piastra rimane fredda durante la cottura);
- ✓ la facilità di impiego per cotture da effettuare nella zona di distribuzione;
- ✓ le opzioni di regolazione dell'intensità di calore, così raffinate da permettere la sostituzione della cottura a bagnomaria;
- ✓ la sicurezza garantita dall'impossibilità di accensione accidentale.

Gli **svantaggi** sono, invece, legati al costo elevato dell'apparecchio e all'alto consumo di energia elettrica.



I vantaggi della tecnologia nelle apparecchiature

La tecnologia consente:

- ✓ di portare avanti tanti lavori (fino a 20 processi diversi di cottura nei forni combinati) anche in uno stretto periodo di tempo;
- ✓ di far funzionare le attrezzature nei tempi morti della produzione;
- ✓ di sfruttare al massimo la materia prima;
- ✓ di cucinare piatti più salutari, più buoni, con maggior precisione;
- ✓ di gestire le prestazioni delle apparecchiature attraverso display a led e touchscreen;
- ✓ di scaricare, con una semplice chiavetta, dal forno e dall'abbattitore, i dati richiesti per l'adempimento agli obblighi di legge;
- ✓ di monitorare le macchine da remoto (controllare se sono accese o spente e i consumi);
- ✓ di rispettare l'ambiente (meno consumo di energia);
- ✓ di aumentare le proposte gastronomiche nel menu;
- ✓ di fronteggiare un incremento improvviso della domanda.



La cucina a bassa temperatura

Oggi nella ristorazione si praticano cotture a bassa temperatura usando:

- ✓ **tecniche differenti** che consistono nell'abbinare una cottura tradizionale a quella sottovuoto secondo due modalità: diretta e indiretta;
- ✓ **strumenti diversi** tra loro, roner/vasca termoisolata o forno a camera libera.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato



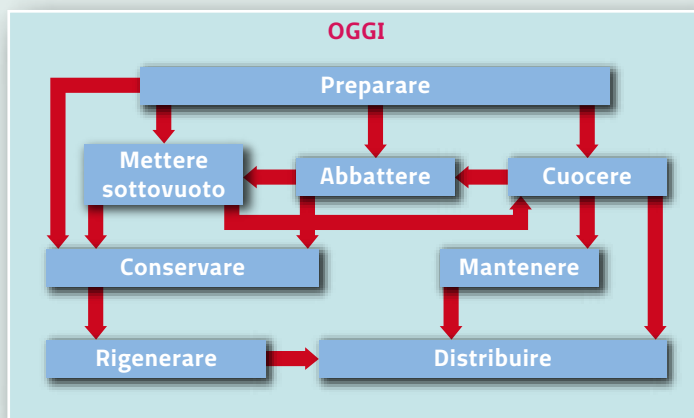
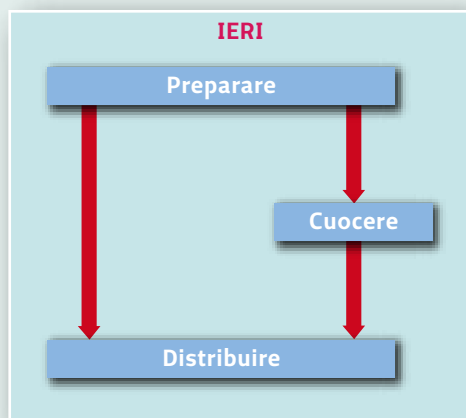


I vantaggi della cottura sottovuoto a bassa temperatura

La cottura sottovuoto comporta una serie di vantaggi, quali:

- ✓ mantenere i **sapori naturali** degli alimenti;
- ✓ avere la massima resa di peso;
- ✓ preservare in modo più efficace i **principi nutritivi** dei cibi;
- ✓ prolungare la **conservabilità** degli alimenti cotti;
- ✓ preparare i cibi molto tempo prima del loro servizio e organizzare quindi meglio i tempi di lavorazione;
- ✓ migliorare la **salubrità dei cibi**, lavorando sempre nella massima igiene;
- ✓ offrire un **menu più ricco e vario** con meno investimenti e sprechi.

ORGANIZZAZIONE DEL FLUSSO DI LAVORO NELLA CUCINA



La tecnologia nel back office e nel front office

La tecnologia è fondamentale per innovare e migliorare l'organizzazione e la comunicazione tra i **vari settori** (back office) e verso la **filiera** e i **clienti** (front office).

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato





I software di settore

La gestione di un'azienda ristorativa richiede, ovviamente, l'utilizzo di **software dedicati** che consentono di coordinare meglio i vari settori.

I programmi permettono la gestione delle materie prime in funzione delle ricette, del costo piatto e del personale di servizio necessario. Per esempio, sono disponibili gestionali che permettono di organizzare e registrare le operazioni di carico e scarico delle merci, in entrata e in uscita dal magazzino, effettuando la lettura dei codici a barre attraverso una comoda **penna ottica**. I software offrono la possibilità di creare un **database** ricco di informazioni, fra le quali le caratteristiche e i prezzi dei prodotti, l'elenco dei fornitori, ecc.

Si possono avere sempre sotto controllo:

- ✓ le **scorte disponibili** (inventario di magazzino);
- ✓ i **consumi giornalieri**, settimanali o mensili di uno o più prodotti e il raggiungimento del punto d'ordine di un determinato alimento;
- ✓ la **gestione delle ricette** con le grammature degli ingredienti in rapporto alle porzioni che si vogliono preparare, i valori nutrizionali e il costo piatto;
- ✓ i **turni di lavoro**;
- ✓ gli **incassi** e le **spese** effettuati in un tempo determinato.



Software professionale San Marco

La Casa Editrice San Marco mette a disposizione il **software professionale** "CALCMENU", nel quale sono state inserite numerose ricette (database di ricette).

Il software tra le altre funzioni permette di:

- ✓ **ricalcolare** le grammature degli ingredienti di ogni ricetta in funzione delle porzioni che si vogliono ottenere;
- ✓ **creare** la lista della spesa sulla base degli ingredienti delle ricette desiderate;
- ✓ **stampare** le ricette secondo diversi formati.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile
Corso Avanzato**



Il ricettario regionale digitale

La Casa editrice San Marco ha creato un **ricettario regionale digitale** sempre aggiornato, contenente i prodotti e i piatti certificati, regione per regione, in modo da avere un valido e veloce strumento di consultazione che permette di elaborare ricette con ingredienti di qualità e riportare nei menu le precise provenienze geografiche dei prodotti utilizzati (per esempio, i pomodori di Pachino e pistacchi di Bronte), sapendo localizzarli geograficamente.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile
Corso Avanzato**





ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

clienti - digitali - freddo - igiene - newsletter - office - sottovuoto - su misura - vasca.

