

# La cottura in forno

ID 1020

## CONOSCENZE BASE

- Proprietà degli alimenti;
- Temperature di cottura;
- Elementi di impostazioni del forno;
- Strumenti di misurazione.

## ABILITÀ

- Abilità di gestione del tempo: Essere in grado di pianificare e organizzare il tempo in modo efficiente durante la cottura in forno per garantire che i cibi siano pronti contemporaneamente e serviti caldi;
- Abilità di regolazione della temperatura: Saper regolare accuratamente la temperatura del forno per adattarla ai diversi tipi di cibi e ricette;
- Abilità di monitoraggio della cottura: Essere in grado di monitorare attentamente il processo di cottura, facendo regolarmente controlli visivi e, se necessario, utilizzando strumenti di misurazione per verificare la cottura interna dei cibi;
- Abilità di presentazione: Sviluppare abilità nella presentazione dei piatti cotti in forno, includendo l'aspetto estetico e l'armonia dei sapori e degli ingredienti;
- Abilità di problem solving: Essere in grado di risolvere eventuali problemi che possono sorgere durante la cottura, come bruciature, essiccazione e cottura non uniforme

**Livello di accesso** Licenza media

**Durata** 40 h

**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**