

## MODULO TUR 18 – IL MENÙ IN VESTE MODERNA

<b>Settore economico</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Figura/e professionale/i di riferimento</b>	- Cuoco

<b>Titolo della UF</b>	<b>IL MENÙ IN VESTE MODERNA (progettazione di menù)</b>
<b>Durata</b>	<b>24 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Nessuno

### Competenza - (obiettivi generali)

Descrive in modo corretto: l'esecuzione del menu, i tempi, le procedure e i diversi tipi di preparazione e costi.

### Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Descrive gli aspetti cromatici del piatto

Descrive la stagionalità dei prodotti

Descrive le fasi di preparazione del menù rispettando le sequenze corrette dei gusti e sapori

Elenca i menù in base alle esigenze della clientela

### Contenuti teorici minimi

HACCP: classificazione e modalità di uso dei prodotti freschi

Metodi di cottura, procedure e fasi in atto di progettazione

Come evitare nella progettazione banali ripetizioni di piatti e colori, e cotture identiche

Lo sviluppo di nuovi menù con contenuti x celiaci e vegetariani