

## MODULO TUR 25 – IL MARE E I SUOI SEGRETI (IL PESCE)

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

<b>Titolo della UF</b>	<b>IL MARE E I SUOI SEGRETI (Il pesce)</b>
<b>Durata</b>	<b>24 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Nessuno

### Competenza - (obiettivi generali)

Distingue e valuta i pesci dal punto di vista delle loro caratteristiche morfologiche e della lavorazione di cucina, associando ad ogni pesce il più idoneo sistema di pulitura e cottura e descrivendo i caratteri morfologici dei crostacei, riconoscendone i diversi tipi.

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

Descrive le procedure da seguire per costruire operare con sicurezza nella scelta e nella lavorazione dei pesci.

Usa elementi ed attrezzature adatte alla pulitura e alla preparazione in vista dei vari sistemi di cottura.

Elenca le diverse qualità dei pesci e la loro classificazione.

Conserva in modo corretto rispettando i sistemi a norma HACCP.

### Contenuti teorici minimi

I pesci di mare ed i pesci di acqua dolce

Preparare il pesce alla cottura

Come riconoscere il pesce fresco e mantenere la sua freschezza.

Fondamentali ricette per la cottura dei crostacei.