

Il mondo della ristorazione - Storia e tendenze della cucina - La brigata di cucina - Le aziende della ristorazione - Il personale - La prevenzione degli infortuni - Organizzazione della cucina: Struttura - L'ambiente in cucina - Le attrezzature \_ Organizzazione della cucina : Le materie prime - I prodotti base - Le erbe aromatiche - Le Spezie - I condimenti e i prodotti ausiliari - L'igiene degli alimenti - In laboratorio: il lavoro di cucina - Le lavorazioni preliminari - Esercitazioni pratiche