



# Cari colleghi, che cosa ne pensate?

di Giovanni Guadagno, I.T.P. di cucina

La rubrica è dedicata alle tematiche della formazione professionale e si rivolge a tutti coloro che lavorano nel mondo della scuola, dal dirigente scolastico agli insegnanti tecnico pratici, con l'intenzione di accendere qualche idea (e qualche speranza) sul nostro futuro e su quello degli attori protagonisti dell'attività scolastica: alunni oggi e professionisti in cucina in un prossimo futuro. Ai colleghi Itp di cucina chiedo di fotocopiare questa pagina e di affiggerla in bacheca a scuola, facciamo girare le idee! Scrivetemi: [guadagnogiovanni@infinito.it](mailto:guadagnogiovanni@infinito.it)

Si avvicina la fine della prima parte dell'anno scolastico con le prime sostanziose valutazioni sul periodo. Le valutazioni degli insegnanti sono spesso parziali e riduttive, ma danno tutte qualche importante indicazione per il futuro dei ragazzi. L'attività educativa di un istituto professionale si riassume con una parola: orientamento. Un'attività in laboratorio o in classe dovrebbe poter fornire al ragazzo piccole informazioni per capire se il mestiere che gli stiamo proponendo fa per lui o meno. La parola d'ordine è orientare e riorientare. La scuola oggi è così e, tutto sommato, non è peggio di quella di un tempo, che ci proponeva percorsi univoci obbligandoci poi comunque a cambiar lavoro, solo in seguito, una volta terminati gli studi. Per capire meglio le caratteristiche della professione propongo ai miei alunni il seguente profilo professionale.

## Il commis di cucina: profilo professionale

Il commis di cucina prepara tutti gli ingredienti, le attrezzature e gli utensili necessari per il buon funzionamento della partita. Durante il lavoro collabora con il capo partita, che è responsabile del suo operato nei confronti dello chef di cucina. Il commis si occupa anche della pulizia e del riordino delle parti mobili delle attrezzature (affettatrice, tritacarne...

...e del lavaggio e riordino dei coltelli. In base alla categoria e all'importanza della casa, muta il numero dei commis inseriti nell'organico.

## I prerequisiti

1. Passione per il lavoro scelto;
2. Volontà, perseveranza, spirito di sacrificio;
3. Serietà (puntualità, ordine, precisione);
4. Ambizione e umiltà (una buona dose dell'una e dell'altra!);
5. Capacità manuale (si parte dal concreto per arrivare all'astratto) con una buona dose di fantasia;
6. Igiene personale;
7. Parlare in pubblico, scrivere, leggere, far di conto.

## Le mansioni

### Nel reparto di conservazione:

1. Sistema le merci in entrata nella cella o nel magazzino;
2. Ordina i prodotti secondo la data di scadenza;
3. Controlla lo stato di conservazione degli ingredienti;
4. Comunica allo chef i prodotti da utilizzare;
5. Pulisce le celle e i magazzini;
6. Fa la spola tra le celle e la cucina;
7. Restringe, reintegra e ritira i prodotti al termine del servizio.

### Nel reparto cottura:

1. Accende la cappa d'aspirazione;
2. Accende i fornelli, la piastra, la griglia e il forno a gas;

3. Mette a bollire l'acqua;
4. Predisporre le attrezzature specifiche per realizzare il menu;
5. Controlla il pentolame: pulisce e sistema;
6. Esegue le cotture di base (bollire, dorare, friggere, gratinare, grigliare, brasare, a vapore, saltare, bagnomaria, ecc);
7. Esegue la cottura di verdure e uova, in seguito quella di farinacei, semplici preparazioni di carne e pesce;
8. Esegue le ricette base e quindi prepara i semi-lavorati;
9. Esegue la pulizia e la sanificazione dei locali.

### Nel reparto preparazione:

1. Pulisce e lava gli ortaggi;
2. Taglia prodotti diversi: a julienne, a brunoise, a mirepoix, alla paesana, pela a vivo e trita;
3. Prepara e pulisce la coltelleria;
4. Prepara e pulisce taglieri, affettatrice, tritacarne e grattugia, pelapatate, cutter;
5. Predisporre le bacinelle e i vassoi;
6. Prepara: il burro a cubetti, il grana grattugiato, gli olii, l'aceto, il vino bianco e rosso, le spezie e le erbe aromatiche;
7. Esegue la pulizia e la sanificazione dei locali.

### Nel reparto allestimento:

1. Prepara il passe;
2. Prepara i vassoi;
3. Prepara gli utensili per servire: i mestoli, le palette, i cucchiari e i forchettoni.
4. Prepara le guarnizioni dei piatti.

## L'aforisma del professore

*"... del mestiere del cuoco l'importanza dei gesti compiuti, della manualità esecutiva, dell'attrezzatura e degli strumenti sempre più evoluti, del devoto apprendista della scelta programmatica del perfezionamento delle tecniche. L'importanza, insomma, di tutto ciò che incarna la frontiera fra l'artigiano e l'artista".*

(Franco Colagni, presidente della Fondazione delle Scuole e dei Mestieri, in prefazione a *Il Cuoco mestiere d'arte* di Claudio Benporci)