



Cuoco

-) Il cuoco sa accendere un fuoco in ogni condizione.
-) Sa redigere e preparare un menù bilanciato ed equilibrato.
-) Conosce le norme igieniche almeno di base e come conservare i cibi.
-) Crea un proprio ricettario.

Che cosa devi conoscere ?

I principali prodotti di base della nostra cucina, le combinazioni migliori e le eventuali incompatibilità alimentari; tempi e modi di cottura dei prodotti, le loro diverse capacità nutritive, le dosi necessarie per persona, nonché i prezzi medi dei prodotti principali; la resa calorica dei vari tipi di legname; le ricette base (paste, carni, contorni), nonché un certo numero di ricette da utilizzare nelle varie attività di Squadriglia e Reparto. Come rendere potabile l'acqua. Norme igieniche alimentari e di conservazione dei cibi.

Che cosa devi saper fare ?

Saper cucinare, anche piatti utili alla vita da campo e alla trappeur. Essere in grado di accendere un fuoco e preparare un pasto caldo con qualsiasi tempo. Aver cura del materiale di cucina della propria Squadriglia e saper gestire il momento del pasto al campo estivo preparando entro l'ora prestabilita il pranzo o la cena. Progettare e realizzare almeno tre tipi di menù: per Uscita di Squadriglia, per la gara di cucina, per una festa dei genitori. Collaborare alla stesura del menù per il campo estivo. Aver fatto in più occasioni la spesa viveri (per la famiglia e per la Squadriglia). Progettare e realizzare una cucina da campo.

Brevetti collegati: Pioniere – Sherpa - Trappeur

(*)

Ricorda sempre che è necessario compilare la scheda delle specialità scaricandola dal sito o chiedendola ai tuoi capi che ti aiuteranno nel programmare il percorso di competenza. Quelli sopra sono solo suggerimenti, la specialità è personale, sei tu a doverla prendere in base alle tue capacità e SOGNI. Non dimenticare che le tue competenze saranno preziose in squadriglia, reparto e nella vita di tutti i giorni, individuale, programmabile e pensale anche con queste prospettive. Su forza, inizia l'AVVENTURA !!!