



CUCINIERE DI SQ.

Per star bene al campo o in uscita è fondamentale avere un buon cuciniere di squadriglia che sappia far mangiare bene tutti quanti.

Non è necessario che sia uno chef diplomato ma basta che sappia preparare pochi piatti semplici e ben fatti.

Prima del campo e delle uscite è lui che verifica il materiale di cucina della squadriglia assieme al magazziniere ed è lui che prepara il menù per la squadriglia (o per l'intero reparto, insieme agli altri cucinieri di sq.) badando sempre al giusto apporto di ogni nutriente.



Talvolta potrebbe avere l'incarico di fare la spesa prima del campo e, per questo motivo, egli deve conoscere orientativamente i prezzi del cibo e precisamente le dosi che si devono usare.

Al campo e durante le uscite egli cucina e cura che la batteria e gli utensili da cucina siano sempre in ordine e puliti.

Cucinare all'aperto e con il fuoco è più difficile che cucinare in casa, per questo motivo il cuciniere deve essere una persona estremamente puntigliosa sulla pulizia, non deve occuparsi direttamente del fuoco e deve coprire ogni cosa per evitare che insetti, polvere e cenere si posino sul cibo.

Al ritorno dal campo il cuciniere riordina il materiale da cucina e sostituisce gli utensili rotti o perduti.

Se ha molta esperienza trasmette al resto della squadriglia le sue competenze.





CUCINIERE DI SQ.

Ma cosa dovrebbe **sapere** un buon cuciniere di squadriglia?

Ecco qualche consiglio:



Nella tappa della **SCOPERTA** :

- ◆ Saper fare i piatti più semplici
- ◆ Tenere in ordine il materiale da cucina



Nella tappa della **COMPETENZA** :

- ◆ Sapere a memoria le dosi per persona
- ◆ Saper fare un menù bilanciato per un campo
- ◆ Saper cucinare alla *Trappeur*



Nella tappa della **RESPONSABILITA'**:

- ◆ Saper fare qualche piatto più elaborato
- ◆ Saper fare la spesa per un campo
- ◆ Saper trasmettere le proprie competenze

*QUESTO INCARICO TI POTRÀ AIUTARE IN MODO PARTICOLARE SE VORRAI
PRENDERE QUESTE SPECIALITÀ !*



Cuciniere



Campeggiatore

