



# CUCINIERE

1. Dimostrare di saper accendere e mantenere il fuoco anche in condizioni meteorologiche avverse, rispettando il luogo e le regole di sicurezza previste.
2. Saper costruire e utilizzare un forno da campo.
3. Dimostrare di saper scegliere i vari tipi di cucina da campo secondo le circostanze (terreno, tempo, materiali presenti sul posto) e i cibi da preparare (forte calore, fiamma, braci abbondanti, ecc.).
4. Fare la spesa per diverse uscite, dimostrando di saper riconoscere la freschezza e la bontà dei cibi, nonché saper badare al rapporto qualità/prezzo. Realizzare un ricettario di Squadriglia, indicando le dosi a persona, avendo cura di annotare anche quanto contiene la propria gavetta, il gavettino, ecc. e quanto pesa un cucchiaino di zucchero, farina, riso, ecc.; conoscere i principali prodotti e le loro diverse capacità nutritive, le modalità e i tempi di conservazione e saper preparare due piatti con l'uso di erbe/spezie raccolte in attività.
5. Dirigere la cucina della Squadriglia al campo per almeno quattro pasti importanti; preparare i menù con una somma prestabilita evitando cibi già pronti; organizzarsi in modo tale che ogni piatto sia cotto al punto giusto, servito caldo e ben presentato. I quattro pasti dovranno comprendere almeno il primo piatto e il secondo con contorno.
6. In uscita o al Campo, cucinare alla trappeur: pane scout, carne allo spiedo, uova, patate, mele cotte, ecc., e al cartoccio: carne, pesce, patate, verdure, ecc.
7. Cucinare un piatto speciale con soddisfazione di tutta la Squadriglia e dei capi (piatto regionale o straniero) in occasione di una gara di cucina.