



Regolamento di utilizzo di Fiamme Libere

Flambé Alcol/Gel- Flambé Gpl

La cucina Flambé

La cucina flambé è anche definita come cucina di sala, ed è la parte più spettacolare dei piatti elaborati davanti a clienti. In una sala ristorante richiede, da parte del cameriere di sala, conoscenza di tecniche di cucina, una preparazione, disinvoltura e padronanza nell'eseguire la ricetta.

Solitamente la cucina di sala può prevedere due sviluppi:

- a) caso in cui si elabora completamente il piatto davanti al cliente;
- b) si dà solo un tocco finale al piatto che viene preparato in cucina. Poi verrà portato nella sala, davanti ai clienti, e si porterà a termine la cottura con le tipiche fiammate provocati dai liquori a contatto con la padella o con la fiamma dell'apposita “lampada”.

Il termine deriva dal francese “flamber” che significa infiammare, accendere, e fino a poco tempo fa in Francia era una tecnica molto utilizzata.

Il procedimento principe consiste nel bagnare la preparazione con alcool (può essere un distillato come il Brandy, o il Cognac, oppure un liquore), per infiammarlo in modo tale da creare quella fiammata che si esaurirà velocemente (o lentamente).

La fiammata può avvenire in due modi:

- a) per contatto diretto dei vapori con la fiamma di cottura, inclinando leggermente la padella in avanti;
- b) per combustione diretta nel recipiente.

Quindi nel primo caso si inclina leggermente la padella in avanti, in modo tale che la fiamma ne lambisca i bordi e li surriscaldi. Nel secondo caso basta accendere con un fiammifero il liquido nel recipiente.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
"Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it



Flambé Alcol/Gel

Oggetto: fornello per flambé o cucina a flambé (con fiammate)

Per il regolamento sull'utilizzo delle lampade per flambé si riportano le seguenti informazioni:

- 1) All'interno degli Istituti scolastici è vietato l'uso di fiamme libere, tranne che per esercitazioni indispensabili e previste dal programma didattico dell'studente.
- 2) Questa attività deve svolgersi in luogo adatto, in locali con buona circolazione e ventilazione d'aria e in condizioni di sicurezza, con attrezzature a norma di legge e sotto la sorveglianza di un insegnante o tecnico di cucina.
- 3) Il docente che effettua tale esercitazione dovrà prendere visione del manuale d'uso e d'istruzione dell'attrezzatura rilasciando apposita dichiarazione da consegnare in segreteria.
- 4) Il docente che effettua tale esercitazione dovrà per tutto il tempo dell'esercitazione presenziare, sorvegliare e in caso di necessità intervenire.
- 5) affiancato al docente sarà presente un addetto al servizio di lotta antincendio con idoneità tecnica conseguita presso il Comando Provinciale dei VVF e un addetto al primo soccorso.
- 6) Prima dell'esercitazione, l'studente dovrà essere informato sui rischi che derivano dall'uso di fiamme libere e delle attrezzature e sostanze utilizzate, con relativa verifica dell'apprendimento da parte del docente, il quale se reputa non accettabile la conoscenza dello studente deve dispensarlo dall'esercitazione.
- 7) A seguito dell'informazione lo studente sarà poi formato e addestrato dall'insegnante o dal tecnico di cucina, con relativo verbale di addestramento.
- 8) Il fornello flambé sarà preparato e acceso dall'insegnante o tecnico di cucina, a seguito della preparazione secondo le istruzioni del produttore.
- 9) Il serbatoio va riempito a freddo e privo di fiamma.
- 10) Per l'utilizzo del fornello sarà acceso solo con pasta combustibile a base di etanolo.
- 11) Durante la preparazione del piatto, il manico della padella dovrà essere mantenuto in posizione laterale per evitare di urtarlo.
- 12) Durante l'uso l'insegnante o il tecnico di cucina dovranno sempre verificare, assistere e vigilare alle esercitazioni degli studenti, assieme agli addetti indicati nel punto 5.
- 13) Le fiamme libere non debbono mai essere "abbandonate" ma sempre sorvegliate dall'insegnante o tecnico di cucina e dall'addetto al servizio di lotta antincendio.
- 14) Durante le esercitazioni assicurarsi di avere nelle immediate vicinanze una coperta antifiama e/o un estintore portatile 6 Kg. Polvere, questi dovranno essere utilizzati da personale adeguatamente formato ed addestrato.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
"Luigi Einaudi"

Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it



- 15) Non si devono indossare, nel corso dell'esercitazione, scarpe, foulard o altro indumento che possa facilmente avvicinarsi alle fiamme e incendiarsi, per la stessa ragione porre particolare attenzione ai clienti, eventualmente adeguare le distanze.
- 16) I capelli lunghi vanno raccolti, porre attenzione anche ai clienti.
- 17) L'esercitazione va svolta lontano da tende, addobbi o altro materiale facilmente combustibile.
- 18) Fare attenzione quando si vuole creare la "fiammata" per combustione diretta del recipiente utilizzate un fiammifero o simile, in quanto sono possibili scottature.
- 19) Usare Cucchiari e forchette lunghe d'acciaio, non usate utensili di legno o di plastica che sono inadatti al fuoco.
- 20) Mai usare direttamente la bottiglia per versare il liquore: ricorrete invece ad una piccola brocca di vetro oppure un bicchiere.
- 21) La preparazione va servita solo dopo che la fiamma si sarà completamente spenta.
- 22) Il fornello va rimosso solo dopo aver spento la fiamma con apposito coperchietto e atteso che si sia raffreddato. Terminata l'esercitazione mai riporre il fornello caldo vicino a materiale infiammabile o combustibile

Tecnica della "fiammata" primo accorgimento:

Utilizzate sempre dosi piccole di liquori o alcool (20 cl ad esempio); l'alcool va messo in piccole brocche di vetro.

Sconsigliabile versare direttamente dalla bottiglia il liquore: potrebbe accendersi improvvisamente senza nessun vostro intervento, con conseguente fiammata di ritorno.

Per tale motivo, si consiglia, questo sistema: ovvero inclinare la padella in avanti, far surriscaldare il bordo, Inclinare al contrario versare (dalla brocca) l'alcool tenendovi a distanza ed inclinare di nuovo verso il bordo rovente.

L'alcol si raccoglierà verso il basso ed al contatto del bordo surriscaldato, si incendierà.

Flambé a GPL

I carrelli Flambé sono progettati per essere utilizzati nella piccola ristorazione, per effettuare una cottura veloce vicino al punto di servizio.

Per utilizzarlo in maniera sicura oltre a tutte le regole già dettate per il Flambé ad Alcol/Gel, l'utilizzatore deve:

- Utilizzare l'apparecchiatura solo in locali con buona circolazione e ventilazione d'aria.

	<p style="text-align: center;">ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI “Luigi Einaudi”</p> <p style="text-align: center;">Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488 Fax 0371/430935 e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it</p>	
---	---	---

- Prima di ogni utilizzo, aprire la valvola, controllare visivamente l'integrità del tubo con la bombola, verificare la presenza di eventuali perdite di gas, riscontrabile facilmente per il forte odore del GPL.
- Al termine di ogni utilizzo chiudere bene la valvola della bombola.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controlli periodici, compresi i collegamenti verso la bombola, l'integrità e scadenza della tubazione e guarnizioni, da parte del tecnico specializzato.
- Utilizzare pentole di larghezza adeguata ai fuochi, una pentola di larghezza eccessiva può portare alla fusione o bruciature delle manopole dei fuochi

Adottato con delibera del Consiglio d'istituto n. 41 del 29 aprile 2021.