SCHEDA CORSO

Durata ore: 130 **Durata mesi:** 3

Requisiti di accesso: Avere capacità di degustazione, senso estetico e creatività.

Impegno previsto: 5/6 ore settimanali lezioni con docente.

Tipologia dei destinatari: Questo è un corso riservato a chi pur non avendo una preparazione specialistica ed una adeguata conoscenza delle tecniche necessarie alle preparazioni di base, desideri acquisirle ed ampliarle fino ad un livello specialistico a livello professionale. Il corso conferisce una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera professionale la passione per l'arte della cucina. Il corso, prevalentemente pratico, sarà tenuto da affermati chef all'interno di cucine dotate di attrezzature e tecnologie di avanguardia.

Obiettivi: Il corso base+avanzato di cucina si pone come obiettivo il perfezionamento delle competenze di base approfondendo le tecniche di realizzazione e cottura dei diversi alimenti per conseguire un livello specialistico spendibile a livello professionale. Al termine del corso i partecipanti sapranno costruire un menu completo di alto livello scegliendo le varie pietanze in base alla stagione e avranno acquisito i metodi di presentazione e decorazione dei vari piatti. Il discente grazie al corso avrà modo di approfondire ed impadronirsi delle tecniche avanzate, affrontando i temi più importanti della conoscenza culinaria attraverso la preparazione pratica di piatti e pietanze ad un livello professionale.

Recupero individuale: Durante il corso, se per motivi personali si perdono delle lezioni, si potrà pianificare l'eventuale possibilità di recupero e definire il relativo costo, tenendo presente le disponibilità del docente e l'organizzazione del centro.

Tipo di attestato riconosciuto: Attestato di frequenza legalmente riconosciuto.

Costo del corso: € 3000 = € 600 ISCRIZIONE + 4 rate da € 600 "ESENTE IVA - "Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 rate con finanziamento FINEMIRO"

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - MATERIE PRIME E MATERIALE DI CONSUMO

-ATTESTATO DI FREQUENZA - DIVISA DA CHEF - ASPORTO DEI PIATTI REALIZZATI

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
Ufficio Centrale per l'Orientamento e la Formazione Professionale dei Lavoratori

Regione dell'Umbria

Provincia di Terni

Chef Academy

Corso base + avanzato di cucina

ATTESTATO DI FREQUENZA LEGALMENTE RICONOSCIUTO



STAGE CON BENEFIT PRESSO I MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI

TEKNA

Sede svolgimento corsi presso via degli ARTIERI ristorante

PROGRAMMA CUCINA BASE

- Le attrezzature in cucina
- Utensili indispensabili
- Organizzazione del lavoro
- Come fare la spesa
- Ottimizzazione delle risorse
- Valutare la qualità degli ingredienti
- Modalità e tecniche base di preparazione degli alimenti
- Saper leggere le ricette
- Tecniche di conservazione
- Saper realizzare le basi, i roux
- le salse madri
- le salse fredde
- i fondi di base
- Condimenti freddi
- Utilizzo delle basi di cucina per la preparazione di salse e ricette
- Il brodo tecniche di preparazione
- Minestre chiare
- Fondo di base per creme
- Consommé
- Vellutate
- Il riso e le sue cotture
- Preparazione di zuppe e minestre
- La pasta tecniche di preparazione: a mano, a macchina, colorata.
- Le paste frolla e brisée
- Preparazione della pasta all'uovo
- Pulizia e taglio delle verdure
- Le verdure tecniche di cottura: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, rosolate in padella, ecc.
- Preparazione di ricette che prevedono diversi tagli e tipi di preparazione
- La carne rossa, il pollame e le carni bianche i vari tagli e loro uso, disossatura, panatura, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, deglassatura, ecc.
- Pulizia e filettatura del pesce
- Il pesce tecniche di preparazione, tecniche di cottura
- Ricette con pesce azzurro, molluschi, pesci di maggiori dimensioni, pesci conservati
- I dolci dimostrazione delle principali tecniche e realizzazione di alcune ricette
- Le tecniche e i segreti dello chef
- Ambiente, mise-en-place e servizio
- Tecniche di cottura di verdura, pesce e carni (lessatura, cottura a vapore, frittura, rosolatura, arrostitura, etc..)

PROGRAMMA CUCINA AVANZATO

- Teoria e pratica delle trasformazioni
- I coadiuvanti tecnologici
- Gusto, sapore e aroma
- Tecniche di abbattimento di temperatura e rigenerazione degli alimenti
- Teoria sensoriale e associazioni organolettiche
- Tecniche di veicolazione
- Sperimentazione e creatività (realizzazioni di piatti con variazioni ideate dal discente)
- Cucina creativa mista o mediterranea
- Salse composte
- Le erbe aromatiche e le spezie
- Le carni rosse: cotture prolungate, La selvaggina da pelo e da piuma
- I pesci: cotture, Altri prodotti ittici:molluschi, crostacei,
- Rane e lumache, Le salse emulsionate, Le minestre e le zuppe, Tecniche di decorazione del piatto, La cucina innovativa.
- Marinate e salamoie
- Insalate di pasta
- Verdure in pastella
- La besciamella
- Per una pasta da chef
- Bollire e cuocere al vapore
- L'arte di tritare, macinare e grattugiare
- Brodo e consommé
- Come conservare gli aromi
- Cuocere con la pentola a pressione
- La preparazione dei funghi
- Servire i formaggi
- Amalgamare, mescolare e montare
- Arrostire al forno
- Torte salate
- Molluschi e crostacei
- L'arte di friggere
- Cucinare al cartoccio
- Le conserve di verdura
- Modalità di guarnizione dei piatti
- Grande Cuisine
- Mangiare con gli occhi: aspetto estetico e presentazione dei piatti
- Le tecniche e i segreti dello chef

Slow Food®
Terre dell'Umbria Meridionale

IN COLLABORAZIONE CON

LE LEZIONI SARANNO TENUTE DA AFFERMATI CHEF PROFESSIONISTI.

INOLTRE DURANTE L'ATTIVITA' FORMATIVA INTERVERRANNO PRODUTTORI LOCALI DI ECCELLENZA, SOMMELIER PER APPROFONDIRE GLI ABBINAMENTI VINO/PIETANZE E SEMINARI TENUTI DAI RESPONSABILI LOCALI DI SLOW FOOD (Terre dell'Umbria Meridionale).