

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).



I partners di Chef Academy



Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118
www.chefacademy.it



Corso base di cucina

ATTESTATO DI FREQUENZA
LEGALMENTE RICONOSCIUTO



STAGE CON BENEFIT PRESSO I MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI



Sede svolgimento corsi presso



SCHEDA CORSO

Durata ore: 65

Durata mesi: 2

Requisiti di accesso: Passione per la cucina, capacità di degustazione, senso estetico e creatività

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

Tipologia dei destinatari: Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera professionale la passione per l'arte della cucina.

Obiettivi: Il corso base di cucina base risulta perfetto sia per i cuochi alle prime armi, sia per chi già si destreggia tra i fornelli ma desidera conoscere più a fondo le tecniche e le basi fondamentali, magari per interpretare più facilmente le procedure suggerite da libri e riviste di cucina. Gli obiettivi del corso base sono: perfetta conoscenza delle tecniche di cottura uso e conoscenza dei principali attrezzi da cucina (sacca da pasticceria, ago da lardello, stampi, ecc.) perfetta interpretazione e valutazione delle ricette dei testi di cucina conoscenza delle tecniche di conservazione dei sapori e dei principi nutritivi delle materie prime nozioni generali di apparecchiatura e decorazione della tavola.

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: € 1500 = € 500 ISCRIZIONE + 2 rate da € 500 "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

PROGRAMMA

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