

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 avanzato 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: Possesso delle tecniche di cucina di base.

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