

DOMANDE FREQUENTI:

I CORSI HANNO UN COSTO PER L'IMPRESA?

Ogni azienda con almeno un dipendente ha l'opportunità di accedere ad un rimborso a fondo perduto per un importo massimo di € 4.000.

COME POSSO OTTENERE LA SOVVENZIONE A FONDO PERDUTO?

Ottenere questa sovvenzione è semplice. Basta iscriversi a Fondimpresa, fondo interprofessionale di Confindustria. L'iscrizione non comporta alcun onere aggiuntivo per l'impresa e può essere effettuata dal tuo commercialista con una semplice comunicazione. Siamo a disposizione per supportarVi gratuitamente e senza impegno per tutti gli adempimenti burocratici necessari.

A QUANTI CORSI POSSONO PARTECIPARE I DIPENDENTI?

Si possono effettuare un massimo di due iscrizioni per un importo totale della sovvenzione pari a € 4.000.

QUALE IMPEGNO PREVEDE LA FREQUENZA AI CORSI?

I corsi verranno erogati in modalità full-immersion (1 settimana dal Lunedì al Venerdì) o con modalità da concordare.

DOVE VENGONO SVOLTI I CORSI?

Presso le cucine della Chef Academy di Terni (Umbria). Per maggiori dettagli e per visionare le convenzioni per agevolare l'eventuale soggiorno dei partecipanti visitate il sito www.chefacademy.it/convenzioni

CISONO DEGLI OBBLIGHI PER L'IMPRESA?

Nessuno. L'azienda in qualsiasi momento, anche a finanziamento ottenuto, potrà revocare senza alcun onere la partecipazione ai corsi.

Corsi GRATUITI di specializzazione per operatori del settore ristorazione

CORSI FINANZIATI CON



I partners di Chef Academy



Chef
Academy

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

CORSO DI PASTICCERIA - 30 ORE



FRANCESCO FAVORITO

Pasticcere dal 1981, segue le orme del padre dedito alla pasticceria dal 1945. Si specializza nei prodotti lievitati con ricette innovative. Autore del libro "La pasta lievitata", rivolto a professionisti del settore. Dal 2000 si è specializzato nei prodotti senza glutine e in prodotti per le intolleranze. Consulente di livello internazionale per aziende dolciarie

CORSO AVANZATO DI CUCINA - 30 ORE



MAURIZIO SERVA

Nasce a Rivodutri (RI) il 22/09/1960. E' lo Chef stellato Michelin del ristorante "La Trota" di Rivodutri (RI). Ha partecipato a diverse trasmissioni televisive su RAI 1 come esperto di gastronomia all'interno della rubrica Linea verde. E' stato un componente della giuria per la designazione del "Miglior Chef emergente Touring Italia".

GLI IMPASTI DI BASE

- la pasta frolla
- la pasta frolla per biscotti
- la pasta frolla al cioccolato
- il pan di spagna
- la pasta per lo strudel
- la pasta per il savoiardo
- pane e focaccia da ristorazione
- lievitati con varie tecniche
- pasta sfoglia
- la pasta choux

I DOLCI CLASSICI

- le crostate
- la zuppa inglese
- il tiramisù classico
- lo strudel
- i bignè
- i biscotti

LE CREME

- crema pasticcera
- crema al cacao
- crema ganache
- crema inglese
- crema zabaione

LE CREME COTTE

la crema catalana
il crem bruleè
il crem au caramel

I DOLCI AL CUCCHIAIO

- Soufflè al cioccolato
- Bavarese alle amarene
- Tortino di mele
- mousse allo yogurt e frutti di bosco
- cialde con crema e frutta fresca

- Cucina tra tradizione, territorio e ricerca
- I coadiuvanti tecnologici
- Gusto, sapore e aroma
- Tecniche di abbattimento di temperatura e rigenerazione degli alimenti
- Teoria sensoriale e associazioni organolettiche
- Abbinamento cibo - vino, vino-cibo
- Sperimentazione e creatività
- Cucina creativa mista o mediterranea
- Salse composte e i colori nel piatto
- Le erbe aromatiche , le spezie e le erbe spontanee
- Le carni rosse: cotture prolungate, La selvaggina da pelo e da piuma
- I pesci: cotture
- Altri prodotti ittici:molluschi, crostacei

- La Versatilità delle uova
- Piatti della tradizione in chiave moderna
- I pani e i loro abbinamenti
- La cucina innovativa.
- Abbinamento cibi- frutta
- Le cotture sottovuoto
- Cucina vegetariana
- Come conservare e aggiungere aromi
- Servire i formaggi
- I Formaggi, Selezioni, abbinamenti
- Ripieni Liquidi
- Sali in cucina
- Aspetto estetico e presentazione dei piatti

Costo del corso € 2.000 interamente finanziato da Fondimpresa

Costo del corso € 2.000 interamente finanziato da Fondimpresa



Il corso comprende:

-MATERIALE DIDATTICO -MATERIE PRIME -DIVISA PERSONALIZZATA -ATTESTATO DI FREQUENZA -DEGUSTAZIONE DEI PIATTI REALIZZATI