AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

Provincia di Bergamo

CORSO DI **CUCINA BASE**

DESCRIZIONE CORSO

Il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono conoscere le basi della cucina e costruirsi le competenze necessarie per operare nel settore della ristorazione. I partecipanti acquisiranno una conoscenza complessiva della cultura gastronomica e una visione d'insieme della professione. Il laboratorio attrezzato di ABF permetterà a ciascun aspirante chef di mettersi alla prova anche nella pratica per migliorare le proprie abilità.
Durante il percorso formativo i corsisti apprenderanno inoltre le modalità e le tecniche per mantenere le condizioni di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro.

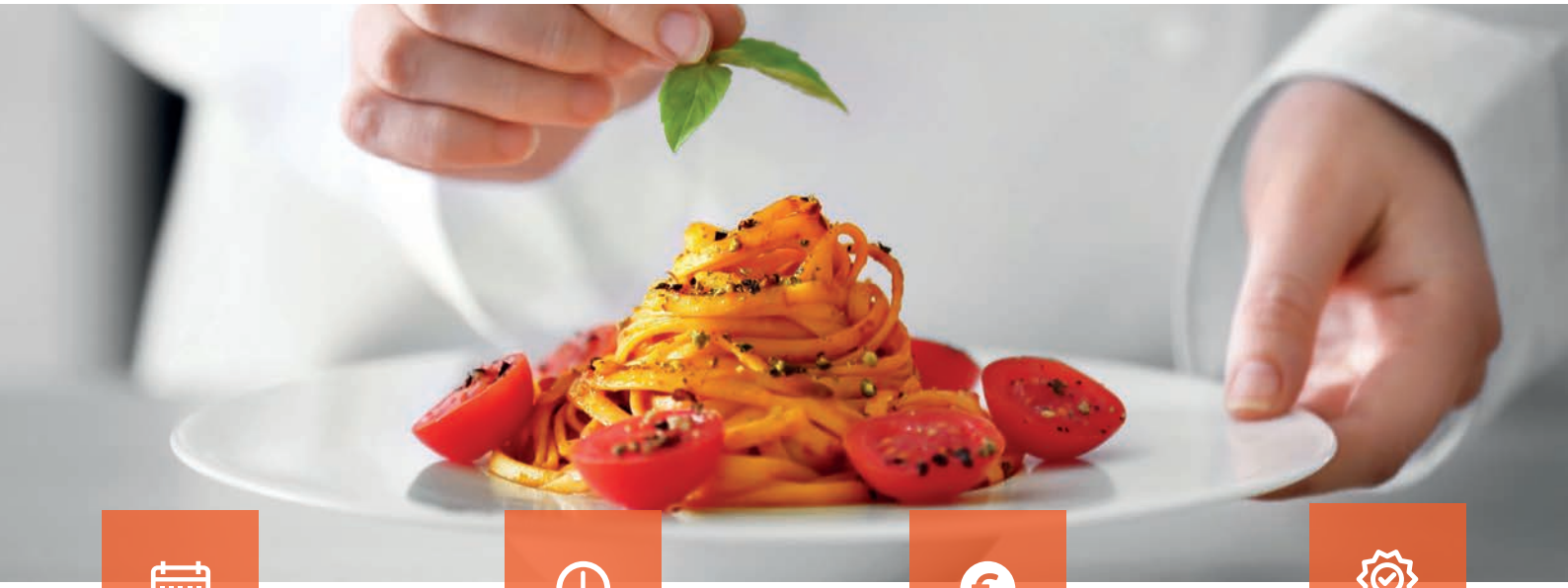
CONTENUTI

Il contesto lavorativo: la professione del cuoco, le attrezzature e gli strumenti di una cucina professionale e l'organizzazione del lavoro;

- Gli ortaggi;
- Le creme e i fondi di cottura;
- La pasta e le principali salse;
- Il riso;
- Le paste fresche;
- Le carni bianche;
- Le carni rosse;
- Il pesce di mare;
- I dolci;
- Il pane nella ristorazione.

NOTE

La partecipazione a titolo gratuito è vincolata alla disponibilità dei fondi e al possesso dei requisiti previsti dai bandi.



INIZIO LEZIONI
06 OTTOBRE
2020

50 ORE
martedì e giovedì
18:30 - 21:30

€ 500,00

ATTESTATO DI COMPETENZA

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO
Via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio (BG)
Per info e iscrizioni: Tel. 0363 19 25 677 | cfp.treviglio@abf.eu

@cfpTreviglio
www.abf.eu