

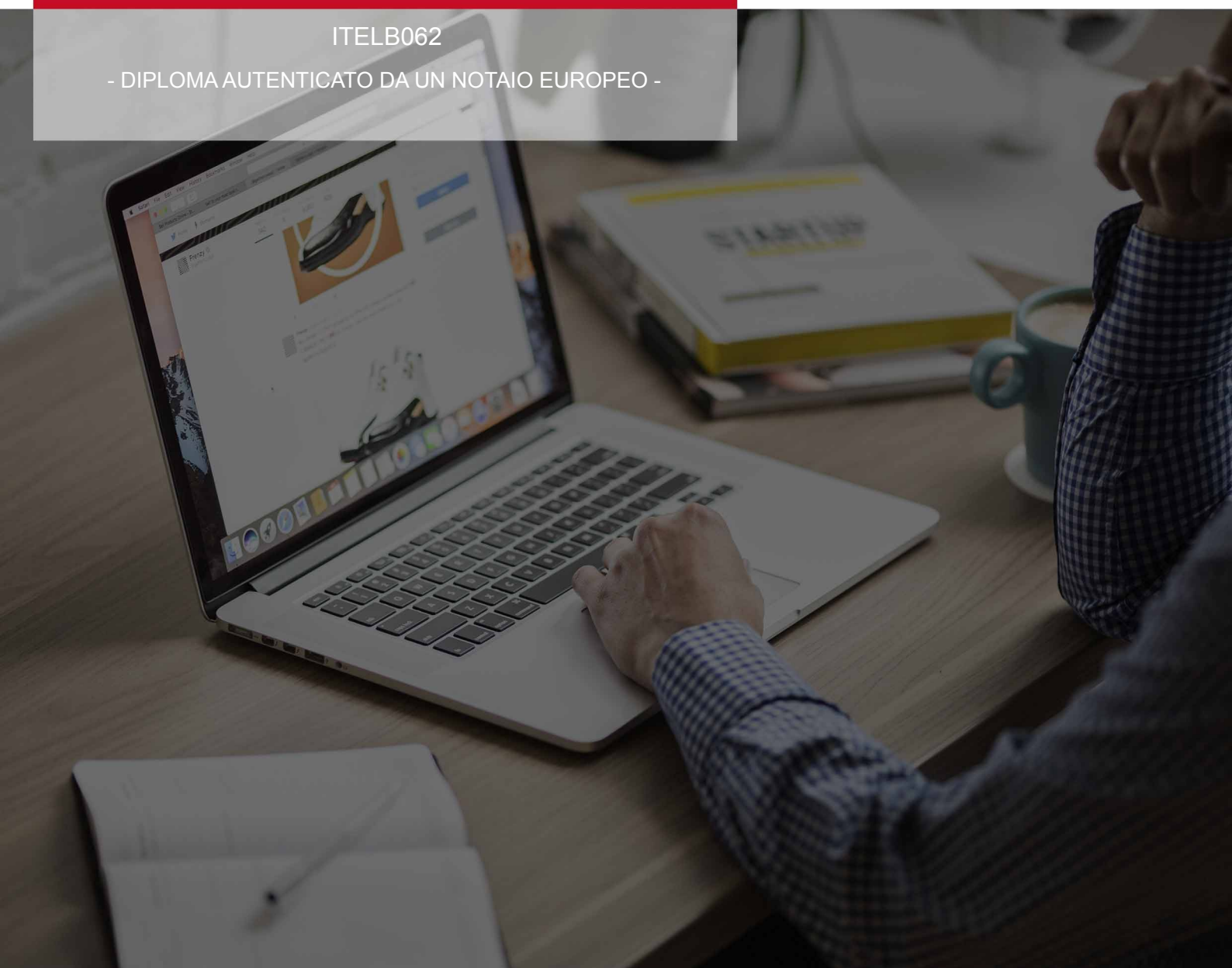
CORSO

ESPERTO SUPERIORE IN CUOCO
PROFESSIONISTA E CHEF DI CUCINA



ITELB062

- DIPLOMA AUTENTICATO DA UN NOTAIO EUROPEO -



DESTINATARI

Il programma è appositamente progettato per coloro che sono interessati ad acquisire conoscenze come Cuoco Professionista e che vogliono garantire un viaggio verso l'alto in questo settore, con una speciale elevazione e consolidamento delle competenze.

Permette di conoscere il ruolo del cuoco professionista e le sue funzioni, le tendenze culinarie, i tipi di cucina, i movimenti gastronomici, le nuove tendenze, le proprietà degli alimenti, i parametri nutrizionali, la presentazione dei piatti, i processi di pasticceria di base, i dessert della ristorazione, l'iniziativa imprenditoriale, il business plan, le tipologie di stabilimento e il design delle carte e dei menù.

L'alunno riceverà l'accesso ad un corso iniziale dove potrà conoscere la metodologia di apprendimento, il titolo che riceverà, il funzionamento del Campus Virtuale, cosa fare una volta terminato il corso e informazioni su Grupo Esneca Formación.

SCHEDA TECNICA

ORE DI STUDIO
600 ORE



MODALITÀ
ONLINE



CORSO DI PRESENTAZIONE
ONLINE



TUTOR
PERSONALE



LINGUA
ITALIANO



DURATA
FINO AD UN ANNO
*Prorogabile



IMPORTO

IMPORTO ORIGINALE: 1520€

IMPORTO ATTUALE: 380€

TITOLO OTTENUTO

Un volta terminati gli studi e aver superato la prova di valutazione, l'alunno riceverà diploma che certifica il “**ESPERTO SUPERIORE IN CUOCO PROFESSIONISTA E CHEF DI CUCINA**”, di ELBS BUSINESS SCHOOL, avallato , grazie alla nostra condizione di soci, dal CECAP e AEC, e cioè le massime istituzioni spagnole per la formazione e la qualità.

I nostri titoli, inoltre, posseggono il timbro del Notaio Europe, che garantisce la validità, i contenuti e l'autenticità dei titoli, a livello nazionale e internazionale.

RETI SOCIALI



www.facebook.com/ElbsScuola



www.twitter.com/ElbsScuola



[@scuolaelbs](https://www.instagram.com/scuolaelbs)

CONTENUTO FORMATIVO

INTRODUZIONE

UNITÀ DIDATTICA 1. PROFILO DEL CUOCO PROFESSIONISTA

1. Ruolo Del Professionista
 - Competenze e attitudini
2. Funzioni
 - Settore professionale

Riepilogo

Spazio Didattico

UNITÀ DIDATTICA 2. TENDENZE CULINARIE

1. Tipi Di Cucina
2. Movimenti Gastronomici
 - Nouvelle cuisine
 - Cucina d'avanguardia
 - Cucina d'autore
 - Cucina fusion
 - Cucina focalizzata sul prodotto
 - Cucina tecno-emozionale
 - Cucina molecolare
 - Decostruzione
3. Nuove Tendenze
 - Food truck
 - Slow food
 - Gastrobotanica
 - Nuova cucina vegetale
 - Cultura del pane
 - Cucina d'assemblaggio o cucina 45

Riepilogo

Spazio Didattico

UNITÀ DIDATTICA 3. PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI

1. Parametri Nutrizionali
 - Ristorazione commerciale, istituzionale e catering
 - Gruppi di alimenti
 - Latticini
 - Carne, pesce e uova
 - Tuberi, legumi e frutta secca
 - Ortaggi, verdura e frutta
 - Pane, pasta, cereali e zucchero
 - rassi
2. Proprietà Organolettiche
 - Colore
 - Sapore

- Odore
- Consistenza
- Aroma

Riepilogo
Spazio Didattico

UNITÀ DIDATTICA 4. PRESENTAZIONE DEI PIATTI

1. Scheda Tecnica Di Elaborazione
2. Guarnizioni Ed Elementi Decorativi
 - Elementi di guarnizione
 - Elementi di decorazione commestibili
3. Presentazione E Impiattamento
 - Regole di impiattamento
 - Utensili e strumenti

Riepilogo
Spazio Didattico

UNITÀ DIDATTICA 5. PROCESSI BASICI DI PASTICCERIA

1. Tipi Di Impasti
 - Impasti sfogliati
 - Impasti montati o spugna
 - Impasti scottati
 - Impasti zuccherati
2. Creme E Ripieni
3. Coperture E Bagni
 - Tipi di coperture e bagni
4. Finitura E Decorazione

Riepilogo
Spazio Didattico

UNITÀ DIDATTICA 6. DESSERT NELLA RISTORAZIONE

1. Ingredienti Di Base E Composizione
2. Dessert A Base Di Latticini
3. Dessert A Base Di Frutta
4. Dessert Fritti O Di Padella
5. Dessert Semifreddi, Gelati O Sorbetti

Riepilogo
Spazio Didattico

UNITÀ DIDATTICA 7. INIZIATIVA IMPRENDITORIALE

1. Piano Aziendale
 - Guida per l'elaborazione
2. Legislazione Comunitaria, Statale E Autonoma
3. Tipi Di Stabilimenti Di Ristorazione
4. Design Di Carte E Menù
 - Menù engineering

Riepilogo
Spazio Didattico

SOLUZIONI

BIBLIOGRAFIA