DOPPIO TITOLO

MASTER IN CUCINA

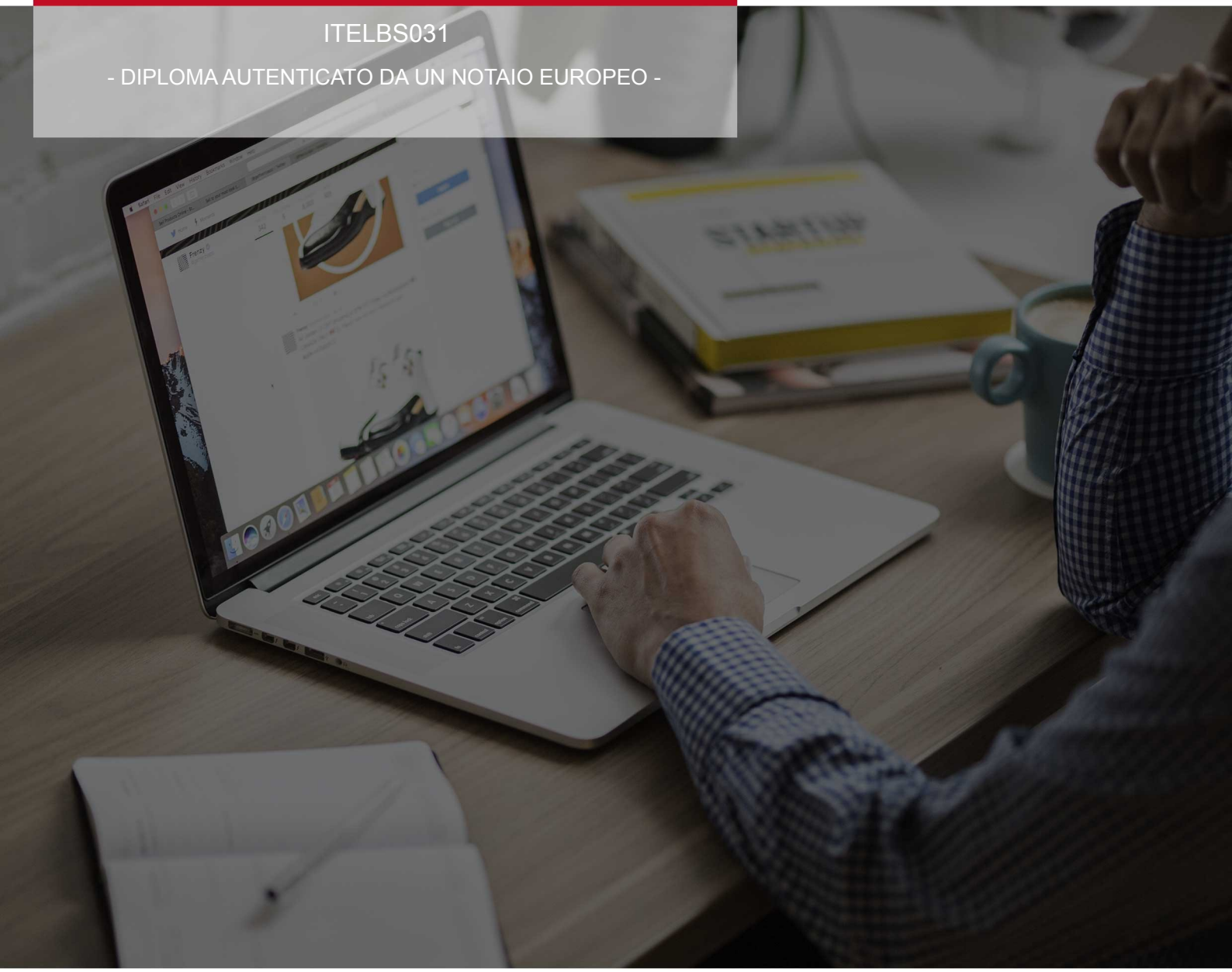
+

CUOCO PROFESSIONISTA

ELBS
BUSINESS SCHOOL

ITELBS031

- DIPLOMA AUTENTICATO DA UN NOTAIO EUROPEO -



CUM LAUDE

ESPAÑA
NIHIL PRIUS FIDE
NOTARIO

CECAP

DESTINATARI

Questa qualifica è rivolta a uomini d'affari, manager, imprenditori, lavoratori, studenti e chiunque voglia acquisire le conoscenze necessarie in relazione a questo campo professionale.

Il doppio titolo in master in cucina + cuoco professionista di imparare le tecniche e le elaborazioni culinarie, la realizzazione di elaborazioni di applicazioni multiple, la realizzazione di elaborazioni culinarie, la partecipazione al miglioramento della qualità, cucina e introduzione alla gastronomia, cucine del mondo, malattie e reazioni avverse, controllo della qualità, utensili da cucina, elettrodomestici e attrezzature, tecniche culinarie, elaborazioni di base, condimenti e additivi, il profilo del cuoco professionista.

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: ~~2380€~~
IMPORTO ATTUALE: 595€

TITOLO OTTENUTO

Un volta terminati gli studi e aver superato la prova di valutazione, l'alunno riceverà diploma che certifica il "**MASTER IN CUCINA + CUOCO PROFESSIONISTA**", di ELBS BUSINESS SCHOOL, avallato , grazie alla nostra condizione di soci, dal CECAP, 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

CONTENUTO FORMATIVO

PARTE 1. CUCINA I

INTRODUZIONE

MODULO 1. INTRODUZIONE ALLA GASTRONOMIA

UNITÀ DIDATTICA 1. CONCETTI E DEFINIZIONI

1. Alimento e alimentazione
2. Dietetica e nutrizione
3. Gastronomia
4. Cucina

UNITÀ DIDATTICA 2. STORIA DELLA GASTRONOMIA

1. Preistoria
2. Grandi civiltà
3. Medioevo
4. Età moderna
5. Età Contemporanea

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 2. CUCINE DEL MONDO

UNITÀ DIDATTICA 1. EUROPA

1. Paesi Mediterranei
2. Europa Centrale
3. Isole Britanniche
4. Paesi Nordici

UNITÀ DIDATTICA 2. ASIA

1. Asia Orientale
2. Asia Mediterranea
3. Asia Centrale

UNITÀ DIDATTICA 3. AMERICA

1. America del Nord
2. America Centrale
3. America del Sud

UNITÀ DIDATTICA 4. AFRICA

1. Africa Occidentale
2. Africa Centrale
3. Africa del Nord

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 3. MALATTIE E REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI

UNITÀ DIDATTICA 1. MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE

1. Tossinfezioni alimentari
    - Infezioni alimentari
    - Intossicazioni alimentari

UNITÀ DIDATTICA 2. ALLERGIE, INTOLLERANZE E SENSIBILITÀ ALIMENTARI

1. Allergie alimentari
    - Tipi di allergeni
2. Intolleranze alimentari
3. Sensibilità alimentari

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 4. CONTROLLO DI QUALITÀ

UNITÀ DIDATTICA 1. COS'È LA QUALITÀ?

UNITÀ DIDATTICA 2. SISTEMI DI CONTROLLO DI QUALITÀ

1. Modello HACCP

UNITÀ DIDATTICA 3. DOCUMENTI PER IL CONTROLLO DI QUALITÀ

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 5. PRATICHE ALIMENTARI SICURE

UNITÀ DIDATTICA 1. CODEX ALIMENTARIUS

UNITÀ DIDATTICA 2. PERICOLI E RISCHI ALIMENTARI

1. Valutazione dei rischi

UNITÀ DIDATTICA 3. SICUREZZA ALIMENTARE

1. Catena alimentare e piano di tracciabilità

UNITÀ DIDATTICA 4. IGIENE

1. Igiene alimentare
    - Manipolazione degli alimenti
2. Igiene personale
3. Igiene nelle strutture
    - Processi di pulizia
    - Pulizia di utensili, attrezzature e superfici

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 6. UTENSILERIA DA CUCINA

UNITÀ DIDATTICA 1. COS'È L'UTENSILERIA DA CUCINA?

UNITÀ DIDATTICA 2. UTENSILI BASICI

1. Utensili per la manipolazione e il servizio delle elaborazioni
2. Utensili per mescolare, sbattere, colare e stendere
3. Utensili per il taglio
    - Set di coltelli, tagliere e affilatore
    - Forbici
    - Grattugia, pelapatate e mandolina
    - Altri utensili per tagliare e spezzettare
4. Utensili per misurare peso, temperatura e tempo
    - Bilancia e bilancia a bascula
    - Cucchiaio dosatore
    - Misurino per liquidi
    - Termometro e timer
    - Utensili per dare forma e decorare
    - Altri utensili basici

UNITÀ DIDATTICA 3. BATTERIA DI PENTOLE

1. Pentola
    - Pentola a pressione
2. Casseruola
    - Pentolino, pentolino con manico verticale e tegame
    - Casseruola in terracotta
3. Pescera
4. Padella
    - Padella per *paella*
    - *Wok*
    - Bacinella GN

UNITÀ DIDATTICA 4. STOVIGLIE, POSATERIA E CRISTALLERIA

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 7. ELETTRODOMESTICI E ATTREZZATURE

UNITÀ DIDATTICA 1. POSIZIONAMENTO E SELEZIONE DELLE ATTREZZATURE

UNITÀ DIDATTICA 2. GENERATORI DI CALORE

1. Cappa aspirante
2. Fornelli e piani cotttura
3. Forno
4. Microonde
5. Cuocitore a vapore

6. Vaporiera
7. Cuocipasta
8. Friggitrice
9. Bagnomaria
10. Roner
11. Piastra e griglia
12. Salamandra
13. Marmitta
14. Brasiere ribaltabile
15. Carrello caldo, tavolo caldo e scaldapiatti

UNITÀ DIDATTICA 3. GENERATORI DI FREDDO

1. Cella frigorifera e tavolo refrigerato
2. Congelatore
3. Abbattitore di temperatura
4. Macchina del ghiaccio
5. Gelatiera

UNITÀ DIDATTICA 4. MACCHINARIO AUSILIARIO

1. Impastatrice planetaria
2. Bimby
3. Frullatore a immersione, texturizzante e frullatore
4. Tritatutto
5. Grattugia e macinino
6. Spremiagrumi ed estrattore di succo
7. Macchina sottovuoto
8. Sbucciatrice automatica
9. Affettatrice
10. Macchina per la pasta
11. Impastatrice
12. Fermentatore
13. Disidratatore
14. Clarimax
15. Gastrovac
16. Stampante alimentare
17. Rifrattometro
18. Germinatoio
19. Caffettiera

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 8. STABILIMENTI DI RISTORAZIONE

UNITÀ DIDATTICA 1. IMPIANTI

UNITÀ DIDATTICA 2. DISTRIBUZIONE PER AREE

1. Aree annesse
    - Area d’entrata e ricezione di materie prime
    - Area di stoccaggio e di conservazione degli alimenti
    - Area di lavaggio

- Zona di residui
- Spazio per il personale

2. Cucina
    - Area di pre-elaborazione e zona cottura
    - Area di pasticceria
    - Area di finiture
3. Sala da pranzo

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 9. CONSERVAZIONE E RIGENERAZIONE DI ALIMENTI

UNITÀ DIDATTICA 1. PIATTI PRE-ELABORATI

UNITÀ DIDATTICA 2. CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Metodi di conservazione

UNITÀ DIDATTICA 3. RIGENERAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Metodi di rigenerazione

UNITÀ DIDATTICA 4. GAMME DI ALIMENTI

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 10. CONSERVAZIONE E RIGENERAZIONE DI ALIMENTI

UNITÀ DIDATTICA 1. COSA SONO LE TECNICHE CULINARIE?

UNITÀ DIDATTICA 2. TECNICHE CULINARIE DI COTTURA

1. Bollito
    - Liquido freddo
    - Liquido caldo
2. Vapore
3. Arrosto
4. Frittura
5. Bracconaggio o appassito
6. Rosolato
7. Confit
8. Sbiancato
9. Scottato
10. Gratinato
11. Soffritto
12. Glassato
13. In umido
14. Brasato
15. Sottovuoto
16. Stufato

UNITÀ DIDATTICA 3. TECNICHE CULINARIE AVANZATE

1. Azoto liquido
2. Liofilizzazione
3. Sferificazione
4. Gelificazione
5. Schiume e arie
6. Decostruzione

Riepilogo
Spazio didattico

SOLUZIONI

PARTE 2. CUCINA II

INTRODUZIONE

MODULO 11. ELABORAZIONI BASICHE

UNITÀ DIDATTICA 1. COS'È UN'ELABORAZIONE CULINARIA BASICA?

UNITÀ DIDATTICA 2. TIPI DI ELABORAZIONI BASICHE

1. Fondi basici
    - Fondi bianchi o bruni
    - Estratti o glasse
    - Consommé
    - Gelatine
2. Fondi complementari
    - Legature
    - Marinate
3. Zuppe e creme
4. Salse ed emulsioni
5. Guarnizioni

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 12. MATERIE PRIME DI ORIGINE VEGETALE

UNITÀ DIDATTICA 1. VEGETALI

1. Ortaggi
    - Tipi di ortaggi
    - Pulizia e conservazione
    - Tipi di taglio
    - Consigli per la cottura e il consumo
2. Legumi
    - Tipi di legumi
    - Pulizia e conservazione
    - Consigli per la cottura e il consumo

UNITÀ DIDATTICA 2. CEREALI E DERIVATI

1. Tipi di cereali
2. Pulizia e conservazione
3. Consigli per la cottura e il consumo

UNITÀ DIDATTICA 3. FRUTTA

1. Tipi di frutta
2. Pulizia e conservazione
3. Consigli per la cottura e il consumo

UNITÀ DIDATTICA 4. FRUTTA SECCA

1. Tipi di frutta secca
2. Pulizia e conservazione
3. Consigli per la cottura e il consumo

UNITÀ DIDATTICA 5. FUNGHI

1. Tipi di funghi
2. Pulizia e conservazione
3. Consigli per la cottura e il consumo

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 13. MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE

UNITÀ DIDATTICA 1. LATTICINI

1. Tipi di latticini, conservazione e consigli per la cottura e il consumo
    - Latte
    - Panna
    - Burro e margarina
    - Yogurt
    - Formaggio

UNITÀ DIDATTICA 2. UOVA

1. Tipi di uova, pulizia e conservazione
2. Consigli per la cottura e il consumo

UNITÀ DIDATTICA 3. CARNI E POLLAME

1. Tipi di carne
2. Pulizia, tagli, conservazione e applicazione
    - Carne bovina
    - Carne di maiale
    - Carne ovina
    - Pollame
3. Consigli per la cottura e il consumo

UNITÀ DIDATTICA 4. PESCI

1. Tipi di pesci
2. Pulizia, tagli e conservazione
3. Consigli per la cottura e il consumo

UNITÀ DIDATTICA 5. FRUTTI DI MARE

1. Tipi di frutti di mare
2. Pulizia e conservazione
3. Consigli per la cottura e il consumo

UNITÀ DIDATTICA 6. ALGHE

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 14. CONDIMENTI E ADDITIVI

UNITÀ DIDATTICA 1. CONDIMENTI E SPEZIE

1. Tipi di condimenti e spezie
    - Erbe aromatiche
    - Spezie
    - Gemme, germogli e fiori
    - Aromi e condimenti

UNITÀ DIDATTICA 2. ADDITIVI

1. Tipi di additivi

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 15. PRODUZIONE IN CUCINA

UNITÀ DIDATTICA 1. PROCESSO DI PRODUZIONE

UNITÀ DIDATTICA 2. DOCUMENTI UTILI

1. Ricetta
2. Scheda tecnica
3. Scheda di rendimento
4. Scheda di fabbricazione
5. Scandaglio

UNITÀ DIDATTICA 3. MISE IN PLACE

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 16. SOSTENIBILITÀ NELLA CUCINA

UNITÀ DIDATTICA 1. GASTRONOMIA SOSTENIBILE

UNITÀ DIDATTICA 2. CUCINA DI RECUPERO

Riepilogo
Spazio didattico

SOLUZIONI

BIBLIOGRAFIA

PARTE 3. CUOCO PROFESSIONISTA

INTRODUZIONE

MODULO 1. PROFILO DEL CUOCO PROFESSIONISTA

UNITÀ DIDATTICA 1. RUOLO DEL PROFESSIONISTA

1. Competenze e attitudini

UNITÀ DIDATTICA 2. FUNZIONI

1. Settore professionale

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 2. TENDENZE CULINARIE

UNITÀ DIDATTICA 1. TIPI DI CUCINA

UNITÀ DIDATTICA 2. MOVIMENTI GASTRONOMICI

1. Nouvelle cuisine
2. Cucina d'avanguardia
    - Cucina d’autore
    - Cucina fusion
    - Cucina focalizzata sul prodotto
3. Cucina tecno-emozionale
    - Cucina molecolare
    - Decostruzione

UNITÀ DIDATTICA 3. NUOVE TENDENZE

1. Food truck
2. Slow food
3. Gastrobotanica
4. Nuova cucina vegetale
5. Cultura del pane
6. Cucina d’assemblaggio o cucina 45

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 3. PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI

UNITÀ DIDATTICA 1. PARAMETRI NUTRIZIONALI

1. Ristorazione commerciale, istituzionale e catering
2. Gruppi di alimenti

- Latticini
- Carne, pesce e uova
- Tuberi, legumi e frutta secca
- Ortaggi, verdura e frutta
- Pane, pasta, cereali e zucchero
- Grassi

UNITÀ DIDATTICA 2. PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

1. Colore
2. Sapore
3. Odore
4. Consistenza
5. Aroma

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 4. PRESENTAZIONE DEI PIATTI

UNITÀ DIDATTICA 1. SCHEDA TECNICA DI ELABORAZIONE

UNITÀ DIDATTICA 2. GUARNIZIONI ED ELEMENTI DECORATIVI

1. Elementi di guarnizione
2. Elementi di decorazione commestibili

UNITÀ DIDATTICA 3. PRESENTAZIONE E IMPIATTAMENTO

1. Regole di impiattamento
2. Utensili e strumenti

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 5. PROCESSI BASICI DI PASTICCERIA

UNITÀ DIDATTICA 1. TIPI DI IMPASTI

1. Impasti sfogliati
2. Impasti montati o spugna
3. Impasti scottati
4. Impasti zuccherati

UNITÀ DIDATTICA 2. CREME E RIPIENI

UNITÀ DIDATTICA 3. COPERTURE E BAGNI

1. Tipi di coperture e bagni

UNITÀ DIDATTICA 4. FINITURA E DECORAZIONE

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 6. DESSERT NELLA RISTORAZIONE

UNITÀ DIDATTICA 1. INGREDIENTI DI BASE E COMPOSIZIONE

UNITÀ DIDATTICA 2. DESSERT A BASE DI LATTICINI

UNITÀ DIDATTICA 3. DESSERT A BASE DI FRUTTA

UNITÀ DIDATTICA 4. DESSERT FRITTI O DI PADELLA

UNITÀ DIDATTICA 5. DESSERT SEMIFREDDI, GELATI O SORBETTI

Riepilogo
Spazio didattico

MODULO 7. INIZIATIVA IMPRENDITORIALE

UNITÀ DIDATTICA 1. PIANO AZIENDALE
1. Guida per l'elaborazione

UNITÀ DIDATTICA 2. LEGISLAZIONE COMUNITARIA, STATALE E AUTONOMICA

UNITÀ DIDATTICA 3. TIPI DI STABILIMENTI DI RISTORAZIONE

UNITÀ DIDATTICA 4. DESIGN DI CARTE E MENÙ
1. Menù *engineering*

Riepilogo
Spazio didattico

SOLUZIONI

BIBLIOGRAFIA