



**CORSO
AMATORIALE
CUCINA ITALIANA**





PRESENTAZIONE

Quello che vedi qui non è un semplice corso. È un percorso unico, completo, che PIUTALIA ha pensato per te, per immergerti nel mondo della **CUCINA ITALIANA**

I nostri corsi sono rivolti ad un pubblico sia nazionale che internazionale. Gli unici requisiti necessari per poter partecipare sono:

- Conoscenza della lingua Italiana o della lingua Inglese
- Aver compiuto il sedicesimo anno di età
- Essere residente in paese membro dell'UE oppure disporre di un permesso di soggiorno valido in Italia

Più ancora però è importante avere una **PASSIONE** profonda nei confronti della professione e soprattutto il sogno di conoscere **LA CUCINA ITALIANA**

LE 2 FASI DEL TUO CORSO

1



TEORIA

2



PRATICA

1.TEORIA



5 DISPENSE CON 30 VOLUMI (90 ORE)

Da studiare dove vuoi, quando vuoi.

Attraverso il percorso didattico acquisirai tutte le conoscenze del mondo della CUCINA ITALIANA.

Di seguito troverai tutti gli argomenti che compongono il percorso didattico

Potrai studiare sia in **LINGUA ITALIANA** che in **LINGUA INGLESE**



La tua docente

CRISTINA TODARO -

Executive Chef presso il ristorante Fraschetta Gourmet

- Docente CHEF a domicilio,
ti insegnerà metodi
accorgimenti e ricette.



COSA APPRENDERAI

1 NOZIONI DI BASE

- LE COTTURE
- SURGELAZIONE E CONGELAMENTO
- IL SOTTOVUOTO
- L'IGIENE IN CUCINA
- L'IGIENE DEGLI ALIMENTI
- GLI ADDENSANTI

2 DIVENTARE PROFESSIONISTA

- LE PENTOLE
- I COLTELLI
- PREVENZIONE E SICUREZZA
- FIBRE E SALUTE
- CEREALI & POMODORO
- LA PASTA





3 IL MONDO DEGLI ANTIPASTI

- ANTIPASTI ALL'ITALIANA
- ANTIPASTI DI CARNE
- ANTIPASTI DI FORMAGGI
- ANTIPASTI DI PESCE
- ANTIPASTI UOVA E
VERDURARE

4 IL MONDO DII PRIMI

- IL RAGU
- PRIMI AL SAPORE DI CAMPAGNA
- PRIMI AL SAPORE DI MARE
- L'AMATRICIANA
- ZUPPE E RISOTTI
- RICETTE VEGETARIANE

5 LE CARNI ED I SECONDI

- IL BOLLITO
- IL BRASATO
- STUFARE E STUFATO
- L'ARROSTO
- LA FRITTURA
- CONOSCERE LA CARNE



2. PRATICA



la tua docente

CRISTINA TODARO

Ti seguirà nel programma e
nelle esercitazioni,
Le video-lezioni LIVE per
scoprire il meraviglioso
mondo della cucina

4 VIDEOLEZIONI LIVE dove approfondirai insieme al
docente quanto appreso nella teoria.

Esercitandoti apprenderai così quanto necessario per cimentarti nella
cucina , dagli antipasti, ai primi, ai secondi ed altro ancora.

Al termine si rilascia: **ATTESTATO DI FREQUENZA ed HACCP**

SERVIZI PIUTALIA POST CORSO



Con PIUTALIA non sarai solo. Anche dopo la fine del corso potrai frequentare periodicamente **SEMINARI DI AGGIORNAMENTO** con maestri nazionali ed internazionali. Così riuscirai a tenerti informato sui cambiamenti e sulle ultime tendenze del settore



LUCIANO

40 anni nel mondo del food e della formazione



GABRIELE

Fondatore e Marketing Manager di AV e PIUTALIA



ANDREA

Manager commerciale da 20 anni nel mondo dell'enogastronomia

TEAM PIUITALIA



LUCIANO
FONDATORE E
PRESIDENTE



GABRIELE
FONDATORE E
MARKETING
MANAGER



ANDREA
FONDATORE E
COMMERCIAL
MANAGER



ROBERTA
RESPONSABILE
UFFICIO STAGE



STEFANIA
CONSULENTE
SENIOR
CORSI FOOD



CHIARA
CONSULENTE
CORSI ARTE
BIANCA



SILVANA
CONSULENTE
SENIOR
CORSI
GASTRONOMIA

PIUITALIA | ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO