



Questo percorso è consigliato a tutti coloro che lavorano ma vogliono comunque consolidare le Proprie conoscenze e abilità.

Un percorso completo per apprendere con chiarezza tutte le basi di una cucina moderna, ad oggi necessarie. Il programma è composto da 4 moduli teorici di 3 giorni ciascuno che Vi daranno la possibilità di strutturare le Vostre conoscenze permettendovi in futuro di creare uno stile di cucina personale.

PROGRAMMA DEI 4 MODULI

+ corso a scelta dal calendario

I principi nutritivi, gli additivi e i conservanti, i materiali di cottura, i principali metodi di cottura, le macchine moderne professionali, i fondi di cucina, le salse madri, la classificazione degli alimenti, la contaminazione degli alimenti, i metodi di conservazione, le farine, la pasta, il riso, la frittura, pastelle di base, le erbe e le spezie, le uova, le salse e i condimenti.

Impasti salati di base, le creme salate, gli addensanti e i gelificanti, le bavaresi salate, i flan e soufflé, tutti i tipi di cereali, tutti i tipi di legumi in zuppa, creme e vellutate, guarnizioni e complementi.

Il pesce in tutte le sue forme, dall'arrivo nelle nostre cucine alla pulizia, preparazione, cottura e conservazione. Pesci d'acqua dolce e salata, crostacei e molluschi.

Le carni: rosse e bianche, di maiale, pollame, avicole, selvaggina, le carni alternative e altri prodotti di origine animale. Dall'arrivo nelle nostre cucine, al sezionamento, alla cottura, alla loro conservazione. La grande novità della rimodulazione del programma, che dona valore aggiunto ai corsi riguarda la comparazione del prodotto Carne e del prodotto Pesce.

Esempi:

Comparazione di Carne: differenze tra un medesimo taglio di manzo italiano, irlandese o australiano etc..

Comparazione del pesce: mare, allevamento o valle etc..

Il programma è composto da 4 moduli teorici più un corso a scelta dal calendario.

Il costo è di 4490.00 € + Iva. Si ricorda che i moduli non possono essere acquistati singolarmente.

PAGAMENTO: 10 % all' iscrizione pari a 449.00 € + Iva. 40% al primo corso pari a 1796.00 € + Iva.

30 % al secondo corso pari a 1347.00 € + Iva. 20 % al terzo corso pari a 898.00 € + Iva.

Sforniamo i migliori cuochi e pasticceri d'Italia dal 1982

