



Tutto il territorio
Corso on line
Corso in aula
Tirocinio
Diploma



**VOGLIO
FARE LO
CHEF!**



Programma



La scuola del **MESTIERE**

Corso professionale Chef di Cucina

- **13 Dispense didattiche (68 Fascicoli)**
- **480 ore di tirocinio (Stage)**



Programma

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.



La scuola del **MESTIERE**



1. Fare lo Chef

Aforismi e citazioni in cucina

La cucina Italiana

La Brigata in una cucina

Le attrezzature dello Chef

La storia del Pane e della Pizza



2. Nozioni Di base

La cottura dei cibi

La surgelazione e congelamento

Il sottovuoto

L'Igiene come cultura



3. Lo chef professionista

Decalogo del professionista

Mettersi in proprio

L'Impresa artigiana oggi

Prevenzione e sicurezza

Marketing e Merchandising



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIU ITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.



La scuola del **MESTIERE**



4. Gli ingredienti base

La farina
Il burro
L'acqua
Il sale
le uova
I Grassi

5. La Frutta e la verdura

La verdura in cucina
La frutta 1° parte
La frutta 2° parte
La marmellata e le confetture

6. La Pizza

Il lievito
Il malto
La Mozzarella
La salsa per pizza
La soja
La Biga
La lievitazione
La manipolazione
L'impastamento
Metodi di lavorazione
La cottura della pizza
Le pizze più diffuse



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIU ITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.



La scuola del **MESTIERE**



7. Il Pane e gli Snack

Fare il Pane

Gli Snack parte 1°

Gli Snack parte 2°

Gli Antipasti italiani

8. la pasticceria

Pasta sfoglia

Plumcake

Le masse montate

Le meringhe

Basi di Cioccolato

Pan di Spagna

Pasta frolla

9. Le creme

Panna

Chantilly all'Italiana

La crema pasticcera di base

La crema Catalana

10. Salute e salutistici

Le intolleranze

Le fibre ed i loro benefici

L'Igiene degli alimenti

I Legumi



Programma

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIU ITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.



La scuola del **MESTIERE**



11. Ragù e primi

IL ragù

I primi al sapore di
Campagna

I primi al sapore di Mare
L'Amatriciana

Zuppe e risotti



12. la Carne ed il pesce

Il Pesce azzurro

Conoscere il pesce

Il Vitello

La carne in cucina

Il vitello ed i suoi tagli

Agnello, Capriolo e Cervo

13. Cuocere da professionista

Grigliare

Il Bollito

La Frittura

Il Brasato

L'Arrosto

Stufare & Stufato



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.



La scuola del **MESTIERE**



Lo stage si frequenta in Hotel e Ristoranti 4 / 5 Stelle

PROGRAMMA TIROCINO / STAGE 480 ORE

- Mettere in pratica quanto appreso durante la parte teorica.
- Concetti e norme del lavoro in una brigata.
- La gestione, l'igiene, l'ottimizzazione degli spazi lavorativi.
- Le fasi di preparazione delle materie prime.
- La cottura, il raffreddamento, la presentazione.
- La lavorazione delle varie tipologie di primi.
- Sistemi di preparazione secondi piatti pesce, carne e derivati.
- Preparazione presentazione dei piatti.
- La preparazione della tavola.

Se alla fine del tirocinio
non ti senti ancora uno
CHEF ti regaliamo ancora
altre ore di STAGE



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.



La scuola del **MESTIERE**



Inserimento lavorativo

Uno Staff di professionisti
ti guiderà
nel mondo del lavoro
per cogliere le migliori
opportunità per il tuo
futuro



Con PIUITALIA non sarai mai
solo, ogni anno potrai
partecipare a seminari di
aggiornamento ed incontri
con Chef nazionali ed
internazionali, sarai sempre
al passo con i tempi



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

PIUITALIA

Associazione Mestieri Italiani

Via Sirolo, 24

61122 Pesaro PU — ITALIA

+39 0721580644

+39 3925991479



Arte Bianca

la scuola del mestiere

**STAGE
PERSONALIZZATI**

Visita il nostro sito www.lavoroecorsi.com