



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 e 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 PIUITALIA, 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'Arrostato

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](http://www.lavoroecorsi.com)*