

# Corso di Alta Cucina



## Figura Professionale Formata

Istituti Professionali, Centro di Formazione Professionale, organizza **Corsi di Cucina Operativa** durante i quali gli allievi impareranno ad utilizzare gli strumenti, a valutare gli ingredienti, a scegliere le ricette, ad operare come un **Chef**.

Durante il corso verrà dedicato ampio spazio anche alla presentazione dei piatti, all'organizzazione di un menu, per ogni tipo di pranzo. Altrettanta evidenza sarà dedicata ai metodi che consentono di sperimentare nuovi **piatti** e nuove **ricette** che possano stupire e divertire: una presentazione originale, un ingrediente inusuale, un accostamento che stuzzica il palato!

*Il settore in questione è quello del turismo che per antonomasia non conosce crisi o il cosiddetto fenomeno del "congelamento delle assunzioni": infatti la carenza di personale è quasi cronica, soprattutto nelle sale da pranzo con grande richiesta di maître, personale di sala e barman. Altro boom occupazionale è rappresentato dal turismo da crociera, dal turismo termale e associato alle Spa, i centri benessere, ecc.*



## Destinatari

Il corso di **Alta Cucina** è indirizzato a tutti coloro che desiderano imparare i mille segreti della cucina.

Nel corso delle lezioni, oltre ad apprendere l'**arte culinaria**, ci sarà soprattutto l'occasione per scambiare opinioni, commenti, domande con i formatori, **chef** di importanti e prestigiose "cucine".



## Programma Didattico

- **Conoscenza degli utensili da lavoro e il loro utilizzo**
- **Organizzare la dispensa**
- **Scegliere gli ingredienti**
- **Saper preparare:**
  - o *La carne (tagliare, marinare, lardellare)*
  - o *Il pesce (eliminazione pinne, squamatura, eviscerazione, spellatura, sfilettatura)*
  - o *La verdura (pulitura, montare, tagliare, affettare, tritare)*
  - o *La frutta (pulire, sbucciare, tagliare, denocciolare, affettare)*
- **Saper cuocere:**
  - o *I metodi di cottura tradizionali: al cartoccio, al forno, al vapore, alla griglia, alla brace, ai ferri, allo spiedo, bagnomaria, bollire, brasare, in padella, friggere, glassare, gratinare, lessare, sbollentare, stufare;*
  - o *I metodi di cottura rapidi: microonde, essiccazione, tostatura, scongelamento, pentola a pressione*
- **Saper conservare:**
  - o *fare le conserve*
  - o *conservare con il freddo*
- **Ricette fondamentali:**
  - o *basi e salse*
  - o *antipasti di pesce e di carne*
  - o *primi e secondi di pesce e di carne*
  - o *dolci*
- **Decorazione e presentazione dei piatti**



**Scheda Sintetica**

## Corso di Alta Cucina

<b>Data</b>	Calendario personalizzato
<b>Percorso formativo</b>	studio del materiale didattico fornito + esame di verifica delle competenze + parte pratica presso strutture operanti nel settore (120 ore)  <b>oppure</b>
<b>Sede di svolgimento</b>	Roma
<b>Durata</b>	lezioni propedeutiche + 48 ore in full-immersion + 100 ore di stage nella tua regione di residenza
<b>Certificazioni</b>	- Attestato di Frequenza - Attestato rilasciato dagli Chef della Struttura presso la quale si svolge la Formazione
<b>Materiale Fornito</b>	- Materiale Didattico - Divisa
<b>Agevolazioni</b>	- Finanziamento della quota di iscrizione - Divulgazione dei curricula dei nostri allievi presso tutte le aziende del settore