



ACCELERA IL TUO FUTURO

Corso Online

Cucinare da Chef



Programma Generale del Corso

Cucinare da Chef

Tematiche Trattate:

- 1) Preparare Aperitivi da Chef.**
- 2) Antipasti da Chef:** a buffet e serviti.
- 3) Primi da Chef:** uno per ogni cena.
- 4) Secondi da Chef:** Pesci e Carni.
- 5) Contorni da Chef:** per ogni piatto.
- 6) Dolci da Chef:** preparare e presentare.
- 7) Party con gli amici:** Finger Food.
- 8) Le Feste:** Cucinare a Natale e Pasqua.
- 9) La cucina per i bambini.**
- 10) La cena romantica.**
- 11) La cucina vegetariana.**

Obiettivi e modalità di fruizione e valutazione

Il Corso è rivolto a chi vuole rivoluzionare il suo rapporto con la cucina, la tavola e il sapore.

L'insegnante è Letizia Fidotti, una Chef di fama nazionale che vanta all'attivo decine di Corsi di alto livello e importanti apparizioni televisive.

Obiettivo del Corso è di essere accessibile a tutti ma insegnarvi a cucinare come nessuno, mettendovi in grado di preparare piatti speciali che stupiranno la vostra famiglia e i vostri ospiti e vi permetteranno di avere assi nella manica per ogni occasione: il party con gli amici, una cena romantica, le Feste di Pasqua e Natale, un'inaugurazione a buffet, il pranzo dei bambini e tante decine di piatti per ogni occasione ordinaria e straordinaria.

Non il solito Corso di cucina insomma, ma un Corso che vi insegnerà a "cucinare da Chef": piatti speciali e di alto livello in maniera semplice e abbordabile, sia tecnicamente che economicamente.

Il corso sarà fruito online su una piattaforma di FAD, comprensiva di materiali didattici (video e dispense) e test di verifica dell'apprendimento.