

ASSOCIAZIONE  
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU **CHEF**

# AVVIAMENTO ALLA PROFESSIONE DI CUOCO

*Imparare la professione  
(corso serale per lavoratori)*



  
Slow Food®  
Lazio

*Titolo del corso:*

Ristorazione

## Avviamento alla Professione di Cuoco

Professionale

Imparare la professione (*corso serale per lavoratori*)  
**Professionale, Ristorazione**

Vuoi imparare a cucinare in maniera professionale ma lavori e non hai tempo?

L'avviamento alla professione di cuoco si svolge la sera proprio per andare incontro alle esigenze di chi lavora. Con i nostri Chef imparerete le tecniche di base per muoversi in cucina, a conoscere gli alimenti per poterli lavorare al meglio ed esaltarne il gusto. E' adatto anche a chi desidera intraprendere le professioni di Chef a Domicilio e Catering.

L' 85% dei nostri allievi trova un impiego entro sei mesi dalla fine del corso.



**Si articola come segue:**

**2** Lezioni di 3 ore cad. con esame finale e rilascio Attestato di Operatore HACCP

**27** Lezioni teorico-pratiche in aula/laboratorio di ca. 4 ore cad.

**1** Lezione Pratica di 8 ore (ESAME)

**1** Visita presso un laboratorio di macellazione per visionare le tipologie delle carni e le loro lavorazioni

**Monte ore totale: ca. 132 ore**

*Titolo del corso:*

Ristorazione

## Avviamento alla Professione di Cuoco

Imparare la professione (*corso serale per lavoratori*)  
**Professionale, Ristorazione**

Professionale

### Gli obiettivi del corso sono:

- ★ **entrare** nel mondo della professione di cuoco accrescere la tua conoscenza della gastronomia
- ★ **potenziare** la tua passione per la cucina studiare le tecniche di base ( taglio, cotture , ricette avanzate)
- ★ **conoscere** gli ingredienti prendere coscienza dei tuoi sensi ed usarli per creare e degustare nuove ricette
- ★ **affidare** la tua formazione ad esperti professionisti
- ★ **formati** professionalmente oggi per lavorare domani

### Solo con questo corso

- Otterrai una vasta conoscenza della professione del cuoco, sarai formato da uno Chef professionista su come comportarsi ed agire in una cucina e imparerai quello che serve sapere sulla professione del cuoco, dalle le tecniche agli ingredienti

### Dotazioni e riconoscimenti

Attestato HACCP  
Attestato riconosciuto dalla Federazione Italiana Cuochi e da Slow Food  
Tessera Federazione Italiana Cuochi e abbonamento alla rivista "il Cuoco"  
Tessera Slow Food  
2 giacche da cuoco  
1 grembiule  
1 Toque  
1 set di coltelli professionali in borsa da trasporto  
Dispensa con le nozioni teoriche  
Ampio ricettario

### Info logistiche

*3 incontri da 4 ore settimanali dalle 18.30 alle 22.30*

**Cod. 5021 Il 15 Maggio il Martedì, Giovedì e Venerdì** nella sede di Viale B. Bardanzellu 8, raggiungibile con la metro B fino a ponte mammolo e poi con l'autobus n 451, 508, 075 fino alla fermata Togliatti Bardanzellu, in auto dal raccordo prendere l'uscita Roma-Aquila direzione centro, uscire su viale Palmiro Togliatti, seconda strada a sinistra

**Cod. 1021 Il 21 Maggio il Lunedì, Mercoledì, Giovedì** nella sede di via Anglona 12, raggiungibile con la metro A fino a San Giovanni e poi un breve tratto a piedi, con l'autobus n 714 da termini fino Largo Ambaradam e poi un breve tratto a piedi

C'è obbligo di frequenza per poter conseguire l'attestato di partecipazione

*La struttura del corso*

<p><b>Lezioni teorico pratiche:</b></p>	<p>Tutte le lezioni verranno eseguite con il confezionamento di varie ricette di riferimento</p> <p>I TAGLI: uso dei vari coltelli e tipologie di taglio della verdura,</p> <p>LE COTTURE: diversi sistemi di cottura e trasporto di calore,</p> <p>I FONDI: conoscenza dei principali brodi e fondi di cucina,</p> <p>LE SALSE MADRI E COMPOSTE: come produrre salse per paste carni uova e pesce,</p> <p>LE ERBE AROMATICHE: conoscenza ed uso delle erbe aromatiche in cucina,</p> <p>IL LATTE E DERIVATI: apprendimento sulle diverse tipologie di latte il loro uso in cucina ed in caseificazione,</p> <p>LE FARINE: apprendimento delle tipologie di sfarinati ad uso pastificazione e panificazione,</p> <p>IL PANE: come fare il pane l'uso delle farine ed i diversi tipi di lievito e maturazione dell'impasto,</p> <p>LE UOVA: Classificazione delle uova e la loro applicazione in cucina,</p> <p>LA PASTA AL L'UOVO: lezione tecnico pratica sull'uso delle paste sfoglie nella cucina italiana,</p> <p>GLI ORTAGGI: conoscenza della vasta biodiversità ortofrutticola,</p> <p>I LEGUMI: conoscenza ed uso dei legumi,</p> <p>LE MINESTRE: le diverse tipologie di minestra creme vellutate zuppe e minestrone,</p> <p>IL RISO: risicoltura italiana e ricette di applicazione,</p> <p>LA CARNE: conoscenza base su allevamento, macellazione, taglio e cotture di animali da macello e da cortile,</p> <p>IL PESCE: conoscenza base di pesci crostacei e molluschi di acqua dolce e di mare, tecniche di taglio pulizia e cottura,</p> <p>LA FRITTURA: uso di mezzi tecnici, conoscenza dei grassi di cottura e diverse tipologie di frittura,</p> <p>LA PASTICCERIA BASE: nozioni base di ingredienti tecniche e ricette,</p> <p>CHEF A DOMICILIO: introduzione al catering, FINGER FOOD: suggerimenti di impiatto e ricette.</p>
---	--

<b>Lezioni teoriche:</b>	HACCP,  I CENNI STORICI SULLA GASTRONOMIA: la storia della gastronomia attraverso i secoli,  L'EDUCAZIONE ALIMENTARE: conoscenza dei principi nutrizionali attraverso i vari stili di cucina e diete alimentari,  L'ANALISI SENSORIALE: potenziamento della ricettività olfattiva e del gusto,  L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: conoscenza della storia le tecniche di raccolta e produzioni del l'olio di oliva e degustazione professionale,  I MATERIALI E STRUMENTAZIONI: conoscenza e nomenclatura delle grandi e piccole attrezzature di cucina.
<b>Eventi speciali:</b>	Lezioni tenute da un docente specializzato:  LE COTTURE SOTTOVUOTO, LEZIONE SULL'OLIO  CENA DI APPLICAZIONE CON CONSEGNA DEGLI ATTESTATI

**Valore complessivo € ~~3.440~~ € 2.650**

**Bonus riservati**

Per gli Iscritti al corso

10% di sconto su altri corsi Tu Chef

\* buono sconto non cumulabile con altre offerte

Per le date e l'iscrizione ai corsi e per le condizioni di pagamento (anche agevolato) è bene rivolgersi allo 06/77591305 oppure 06/97612957 [Info@nuovatuchef.it](mailto:Info@nuovatuchef.it)

Per tutte le altre informazioni visita il sito [www.nuovatuchef.it](http://www.nuovatuchef.it)

ASSOCIAZIONE  
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

**TU CHEF**

ASSOCIAZIONE  
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

**TU CHEF**