

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU CHEF

PROFESSIONE CUOCO

Corso professionale di cucina



Titolo del corso:

Professione Cuoco

Imparare la professione
Professionale, Ristorazione

Vuoi imparare a cucinare in maniera professionale ma ti mancano le basi e le tecniche?

Professione Cuoco è il corso più completo per imparare la professione.

Offre una formazione teorico/pratica che consente di poter lavorare da subito in una cucina professionale.

Non solo ricette ma soprattutto tecniche e nozioni indispensabili di chimica delle trasformazioni e fisica delle cotture.

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



Si articola come segue:

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

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

1 Lezione Pratica di 8 ore (1 cena d'applicazione con servizio per ospiti paganti)

1 Gita didattica

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

Monte ore totale: ca. 220 ore

Ristorazione

Titolo del corso:

Professione Cuoco

Imparare la professione
Professionale, Ristorazione

Professionale

Gli obiettivi del corso sono:

- ★ entra nel mondo della professione di cuoco
- ★ accresci la tua conoscenza della gastronomia
- ★ potenzia la tua passione per la cucina
- ★ studia le tecniche di base (taglio, cotture , ricetta avanzate)
- ★ conosci gli ingredienti
- ★ acquisisci nozioni sull'uso di macchinari all'avanguardia
- ★ prendi coscienza dei tuoi sensi ed usali per creare e degustare nuove ricette
- ★ affida la tua formazione ad esperti professionisti
- ★ formati professionalmente oggi per lavorare domani
- ★ studia le tecniche di cottura innovative
- ★ acquisisci nozioni per la creazione di menù, dagli abbinamenti al layout
- ★ calcolerai il food cost dei menù
- ★ affida la tua formazione ad esperti professionisti
- ★ formati professionalmente oggi per lavorare domani

Solo con questo corso

- sarai formato da uno Chef professionista su come comportarsi ed agire in una cucina, avrai la possibilità di entrare nel mondo del lavoro attraverso un periodo formativo di stage nei ristoranti

Dotazioni e riconoscimenti

Attestato HACCP

Attestato riconosciuto dalla Federazione Italiana Cuochi e da Slow Food
Tesserina Federazione Italiana Cuochi e abbonamento alla rivista "il Cuoco"

Tesserina 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

avrà la possibilità di entrare nel mondo del lavoro attraverso un periodo formativo di stage nei ristoranti

Info logistiche

5 incontri da 4 ore settimanali dalle 09.00 alle 13.00 per un totale di 220 ore

Cod. 5002 il 21 Maggio 2018 da lunedì a 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. 1003 il 28 Maggio 2018 da lunedì a venerdì 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>Lezioni teorico pratiche:</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 come <i>affogatura, bollitura, sbianchitura, bagnomaria, frittura, al salto, alla griglia, arrosto brasato e stufato e trasporto di calore.</i></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 FUNGHI E TARTUFI: conoscenza base e tecniche di cottura,</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>LA SELVAGGINA: apprendimento sulle tipologie di selvaggina da pelo e da piume, tecniche di marinatura taglio e cotture,</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>IL BACCALÀ E STOCCAFISSO: conoscenza della storia , tecniche di conservazione rinvenimento 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>LA PASTICCERIA SALATA: applicazioni salate alla pasticceria,</p> <p>CHEF A DOMICILIO: introduzione al catering, FINGER FOOD: suggerimenti di impiatto e ricette.</p>
---	---

Lezioni teoriche:	<p>HACCP,</p> <p>I CENNI STORICI SULLA GASTRONOMIA: la storia della gastronomia attraverso i secoli,</p> <p>L'EDUCAZIONE ALIMENTARE: conoscenza dei principi nutrizionali attraverso i vari stili di cucina e diete alimentari,</p> <p>L'ANALISI SENSORIALE: potenziamento della ricettività olfattiva e del gusto,</p> <p>L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: conoscenza della storia le tecniche di raccolta e produzioni del l'olio di oliva e degustazione professionale,</p> <p>I MATERIALI E STRUMENTAZIONI: conoscenza e nomenclatura delle grandi e piccole attrezzature di cucina.</p>
Lezione pratiche speciali	<p>Lezioni tenute da un docente specializzato:</p> <p>LA SALUTE VIEN MANGIANDO,</p> <p>GLUTEN FREE E CELIACHIA,</p> <p>LE COTTURE SOTTOVUOTO,</p> <p>LA CUCINA ROMANA.</p>
Eventi speciali:	<p>VISITA IN MACELLERIA</p> <p>VISITA E DEGUSTAZIONE SUL CAMPO PRESSO PRODUTTORI ENOGASTRONOMICI,</p> <p>CENA DI APPLICAZIONE CON PARENTI E AMICI,</p> <p>PRANZO DI APPLICAZIONE CON CONSEGNA DEGLI ATTESTATI.</p>

Valore complessivo € ~~4.700~~ € 3.950

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@nuovatu chef.it

Per tutte le altre informazioni visita il sito www.nuovatu chef.it

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU CHEF

ASSOCIAZIONE
ACCADEMIA DEL GUSTO - ROMA

TU CHEF