Corso Professionale avanzato di Chef, Programma di Formazione (700ore)

Programma di formazione di base (100 ore)

• Certificato HACCP (HACCP)
• Introduzione alla cucina e alle uniformi
• Macchine e utensili da cucina: come usarli
• Spiegazione dei coltelli
• Pratica di taglio
• Mise en place e sezioni della cucina -mise en place per brodi, salse e zuppe -mise en place per carne, pollame, pesce e frutti di mare -mise en place per verdure e insalate
• Condimenti (dolce, salato, acidulo)
• Differenze tra antipasti - primi - secondi - dolci,(porzioni e tempi)
• Carne, pollame e selvaggina
• Pesce e frutti di mare
• Salse e minestre
• Pasta e risotto
• Spezzatino
• Brodi & condimenti
• Tecniche di cottura (alla griglia, arrosto, rosolato, saltato in padella, frittura, al vapore, bollito, brasatura e stufatura)
• Presentazione dei piatti
• Prodotti da lievito, e da forno
• Pasticceria e dolci

Programma Insegnamento Avanzato (100ore)

- Introduzione alla cucina professionale
- Ingredienti e tecniche di fabbricazione
- Tecniche di cottura avanzate
- Argomentazioni sull'arte della cucina contemporanea
- Tecniche di cucina molecolare

  -sous-vide
  -sferificazione
  -carbonazione
  -pellicole e gelatine
  -spume
  -congelamento rapido ad idrogeno liquido

- Tecniche avanzate di pasticceria e panificazione
- Cucina ristorativa contemporanea e servizio
- Carne,pollame e selvaggina
- Pesce e crostacei
- Salse e zuppe
- Stufati
- Brodi e condimenti

Training dal vivo (500ore)

- Brodi, salse e zuppe
- Pasta

-pasta fresca e pasta secca

-produzione

-conservazione e ricette

- Verdure

-verdure

-patate

-grani e legumi

- Carne

- classificazione, pulitura
-diversi tipi di carni rosse e bianche
-tecniche di mantenimento e cottura
-grigliatura, lessatura e arrostitura
-rosolatura, friggitura in padella e in profondita'
-cottura al vapore e per immersione
-brasatura e stufatura
-fondi e brodi di carne rossa e bianca
-tecniche di cottura alternative(sous vide etcc)
-conservazione e ricette

- Pesce

-classificazione
-pulitura, pesce bianco e crostacei,
-tecniche di conservazione e cottura
-rosolatura, friggitura in padella e friggitura profonda
-cottura al vapore e per sommersione
-brasatura e stufatura
-tecniche di cottura alternative(sous vide etc)
-brodo di pesce e bisque di crostacei
-conservazione e ricette

- Garde Manger

-salse da insalata e insalate
-antipasti
-tagli freddi,salami e formaggi

- Panetteria

-mise en place degli ingredienti

-diversi tipi di pane

-impasti di pasticceria

-creme e mousses

ripieni,glasse e salse da dolci

-dolci al piatto