

## **Corso Professionale di Chef, Programma di Formazione Cucina Italiana**

### **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 in Gr.), 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, da forno
- Pasticceria e dolci

### **Live training (300 ore)**

- Uso dei diversi tipi di oli extra vergine di oliva provenienti dalle varie regioni d'Italia, aceti aromatici e aceto balsamico, condimenti, erbe e spezie
- Brodi, salse e zuppe
- Verdure
  - verdure
  - patate
  - grani e legumi
- Dolci italiani caldi e freddi
- Pasta
  - diversi tipi di pasta fresca
  - paste ripiene e cotte al forno provenienti dalle diverse regioni di origine
  - pasta ripiena e salse tradizionali
  - gnocchi, polenta e timballo
  - risi e risotti
- 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
- tecniche di cottura alternative( sous vide etc)
- mantenimento e ricette

- Pesce

- classificazione
- pulitura, pesce bianco e pesce con guscio
- tecniche di mantenimento 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 pesce con guscio
- mantenimento e ricette

- Garde Manger

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

- Panetteria

- tecniche di lievitazione e cottura al forno
- grissini, focaccia, e pizza
- pani speciali e diverse tipologie di impasti
- prodotti di panetteria

- Pasticceria

- impasti a lievito e asciutti, creme di base, meringhe, lavori di cioccolato
- preparazione delle torte, piccola pasticceria tradizionale
- dolci al cucchiaio per ristoranti
- piccola pasticceria Italiana
- dolci al cioccolato
- gelati e sorbetti all'Italiana