

Corso professionale per Chef. Programma Formativo (400 ore)

1. Basic Training (100 Hours)

2. Live Training (300 hours)

Basic Training

- Certificato 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

2. La formazione dal vivo 250 ore (vedi la nostra sezione Ristorante Partners)

Brodi, salse e zuppe

- Primi piatti - Pasta fresca e pasta secca, realizzazione delle forme, conservazione e ricette
- Verdure-Ortaggi, patate, cereali e legumi, pasta e gnocchi
- Carne Parte 1 - Tecniche di classificazione, di pulizia, carni bianche e rosse, conservazione e cottura:
 - Grigliate, cottura alla griglia e tostatura
 - Rosolato, saltato in padella e frittura
 - Vapore e cucina ad immersione
 - Brasati e stufati
 - Tecniche di cottura alternative (sous vide...)
- Carne Parte 2 - Base di brodo per carne bianca e rossa, conservazione e ricette
- Pesce Parte 1 - Classificazione, pulitura, conservazione e tecniche di cottura di pesce bianco e molluschi:
 - Rosolato, saltato in padella e frittura
 - Vapore e cucina ad immersione
 - Brasati e stufati
 - Tecniche di cottura alternative (sous vide...)
- Garde Manger
 - condimenti per insalate e insalate
 - Antipasti e stuzzichini
 - salumi e garde manger
- Panificio e Pasticceria
 - Mise en place
 - Pane
 - Pasta frolla e pastelle
 - Creme e mousse

- Ripieni, glassa e creme dessert

- Presentazione dei dolci