

**Programa de Formación de Chef Academy de New York Año académico 2015**  
**Curso Profesional de ChefCocina Italiana (400 horas)**

1. Programa de Formación Básica Cocina Italiana (100 horas)
2. Formación en directo (300 horas)

1. Programa de Formación Básica en Cocina Italiana

**COCINA**

1. El uso de diferentes Aceites de Oliva Extra Vírgenes provenientes de diferentes regiones Italianas en diversos platos; Vinagres Balsámicos y aromáticos; condimentos; hierbas frescas y especias.
2. Entrantes italianos calientes y fríos.
3. Verduras, setas, trufas (en temporada),.
4. Fiambres, embutidos y quesos
5. Pasta fresca, diferente tipos
6. Pasta rellena y al horno de diferentes regiones italianas
7. Pasta seca con las salsas tradicionales
8. Gnocchi, polenta y timbales
9. Arroz y platos de arroz (risotti)
10. Sopas
11. Peces de agua dulce, mariscos y crustáceos
12. Carnes: pollo, cordero, cerdo, ganado y la caza

**PANADERIA**

13. Levadura y técnicas de cocción
14. Palitos de pan, focaccia y pizza.
15. El pan y palitos de pan común.
16. Panes especiales para restaurantes, diferentes masas.
17. Productos de panadería

**PASTELERIA**

18. Pastas secas y levadura, cremas básicas, merengues, trabajos con chocolate
19. Preparación de las tortas, dulces y pequeños pasteles tradicionales.
20. Postres de cuchara para restaurantes.
21. Postres a base de nata
22. Pequeños pastelitos italianos
23. Postres de chocolate
24. Helados de estilo italiano y sorbetes

2. Formación en directo (vea la lista de restaurantes asociados)

- Jugos, Salsas y Sopas
- Pastas - Pastas frescas y secas, realización, almacenamiento y recetas
- Verduras– Verduras, patatas, cereales y legumbres, pastas y buñuelos
- Clasificación de carnes por cortes, limpieza, carnes blancas y rojas, técnicas de almacenamiento y

cocina

a la brasa, a la parrilla y asado

- saltear, freír a la sartén (parcial) y freír (total)

- al vapor y cocina de sumersión

estofado y guisado

- técnicas de cocina alternativa (sous vide..)

● Carnes parte 2 – Bases y caldos de carnes blancas y rojas, almacenamiento y recetas.

● Pescado parte1 clasificación, limpieza, pescados blancos y mariscos, almacenamiento y técnicas de cocina

- saltear, freír a la sartén (parcial) y freír (total)

- al vapor y cocina de sumersión

- estofado y guisado

- técnicas de cocina alternativa (sous vide..)

● Pescado parte 2 –Caldos de pollo y cremas de marisco, almacenamiento y recetas

● Garde manger, "Guardián de la comida"

aderezos de ensaladas y ensaladas

entremeses y aperitivos

- charcutería y "garde manger"

● Panadería y Pastelería

Hornear "mise en place" " Preparar todos los ingredientes"

Panes

Masa de pasteles y masas bateadas ( mezclas )

Natillas, cremas y espumas

Rellenos, Glasear y salsas de postres

Postres plateados