

Professione *Chef*

Corso avanzato di cucina



ATTESTATO DI FREQUENZA
LEGALMENTE RICONOSCIUTO



TEKNA



Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118
www.teknainformatica.com

SCHEDA CORSO

Durata ore: 65

Durata mesi: 2

Requisiti di accesso: Possesso delle tecniche di cucina di base.

Impegno previsto: 5/6 ore settimanali lezioni con docente.

Tipologia dei destinatari: Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera professionale la passione per l'arte della cucina. .

Obiettivi: Il corso avanzato di cucina si pone come obiettivo il perfezionamento delle competenze di base approfondendo le tecniche di realizzazione e cottura dei diversi alimenti. Al termine del corso i partecipanti sapranno costruire un menu completo di alto livello scegliendo le varie pietanze in base alla stagione e avranno acquisito i metodi di presentazione e decorazione dei vari piatti. Il discente grazie al corso avrà modo di approfondire ed impadronirsi delle tecniche avanzate, affrontando i temi più importanti della conoscenza culinaria attraverso la preparazione pratica di piatti e pietanze ad un livello professionale

Recupero individuale: Durante il corso, se per motivi personali si perdono delle lezioni, si potrà pianificare l'eventuale possibilità di recupero e definire il relativo costo, tenendo presente le disponibilità del docente e l'organizzazione del centro.

Tipo di attestato riconosciuto: Attestato di frequenza legalmente riconosciuto.

Costo del corso: €1500 = €500 ISCRIZIONE + 2 rate da €500 "ESENTE IVA - "Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 rate con finanziamento FINEMIRO"

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO

- MATERIALE DI CONSUMO

-ATTESTATO DI FREQUENZA

- LIBRETTO DELLE COMPETENZE

PROGRAMMA

- Teoria e pratica delle trasformazioni
- I coadiuvanti tecnologici
- Gusto, sapore e aroma
- Tecniche di abbattimento di temperatura e rigenerazione degli alimenti
- Teoria sensoriale e associazioni organolettiche
- Tecniche di veicolazione
- Sperimentazione e creatività (realizzazioni di piatti con variazioni ideate dal discente)
- Cucina creativa mista o mediterranea
- Salse composte
- Le erbe aromatiche e le spezie
- Le carni rosse: cotture prolungate, La selvaggina da pelo e da piuma
- I pesci: cotture, Altri prodotti ittici:molluschi, crostacei,
- rane e lumache, Le salse emulsionate, Le minestre e le zuppe, Tecniche di decorazione del piatto, La cucina innovativa.
- Marinate e salamoie
- Insalate di pasta
- Verdure in pastella tra Oriente e Occidente
- La besciamella
- Per una pasta da chef
- Gelati e granite
- Bollire e cuocere al vapore
- L'arte di tritare, macinare e grattugiare
- Pasta al forno
- Brodo e consommé
- Come conservare gli aromi
- Cuocere con la pentola a pressione
- La preparazione dei funghi
- Servire i formaggi
- Amalgamare, mescolare e montare
- Arrostitire al forno
- Decorare i primi piatti
- Torte salate
- Molluschi e crostacei
- L'arte di friggere
- Cucinare al cartoccio
- Le conserve di verdura
- Modalità di guarnizione dei piatti
- Grande Cuisine
- Mangiare con gli occhi: aspetto estetico e presentazione dei piatti
- Le tecniche e i segreti dello chef