

Corso pratico di cucina ad Arezzo

Progetto Performare

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
www.progettoperformare.it - corsi@progettoperformare.it

f

CORSO PRATICO DI CUCINA



Luogo

Toscana, Arezzo

<https://www.annunci.it/x-394207-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI CUCINA ORGANIZZATO AD AREZZO - CORSO A PAGAMENTO (Richiedi Informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Durata: 28 ore, 7 lezioni.
- Docente: Cuoco/Chef.
- Materiale didattico: Dispense didattiche, ricettari e kit di cucina.
- Sede: Il corso si svolgerà presso una cucina attrezzata.
- Titolo: Si rilascia Attestato di Frequenza Formativa.

DESCRIZIONE

Il corso pratico di cucina fornisce i fondamenti per imparare e/o consolidare le tecniche di cottura e di preparazione per ogni portata con una visione totale del servizio in tavola e una particolare attenzione all'organizzazione della cucina. Le lezioni sono svolte in presenza, ognuna dedicata a una portata; includeranno nozioni tecniche di cottura, caratteristiche materia prima e merceologia.

A CHI E' RIVOLTO

Il corso pratico di cucina è rivolto agli operatori di settore, principianti, aspiranti cuochi e a chiunque desideri imparare i fondamenti della cucina "regionale toscana aretina", a chi vuole migliorarsi o confrontarsi con nuove tecniche o imparare la padronanza sia del piano di lavoro sia del progetto di

cucina in sé, apprendendo nozioni di organizzazione (plan).

PRIMA LEZIONE (28 ore - 7 lezioni)

Arezzo

-
- Tagliatelle, ravioli, lasagne.
 - Pici toscani e gnudi aretini.
 - Preparazione degli impasti e dei ripieni, procedimento, metodo di conservazione e cottura.

QUARTA LEZIONE

- Ragù bianco toscano e besciamella: scelta delle verdure e della carne, metodo di cottura e lavorazione.

- Abbinamento e assaggio con le paste preparate nella lezione precedente.

QUINTA LEZIONE

- Tagli principali del bovino. Frollatura della carne. Differenze tra tipi di cottura.

SESTA LEZIONE

- Disossare il pollame: la Quaglia. Tipo di ripieno, legatura e cottura.

SETTIMA LEZIONE

- Cantuccini toscani: preparazione dei diversi impasti, procedimento e cottura.

OBIETTIVI, PUNTI DI FORZA E COMPETENZE

L'obiettivo del corso è imparare le tecniche di base della cucina diventando indipendenti nella preparazione e creazione delle proprie ricette ed aprire alcuni spiragli su un argomento che è costantemente in evoluzione cementandolo con solide basi organizzative.

Nello specifico:

- Conoscenza della materia prima e la sua conservazione;
- Tecniche di preparazione (impasti e tagli);
- Tecniche di cottura, nuove e consolidate, e conoscenza attrezzature;
- Esposizione e creazione pietanze.

Tra i punti di forza del corso vi sono la preparazione tecnica e pratica, la conoscenza della materia e delle attrezzature industriali e professionali riadattate per uso domestico.

Al termine del percorso formativo il discente avrà acquisito le competenze per poter entrare presso qualsiasi cucina, con la possibilità di crescita personale e professionale, conoscerà quale attrezzo è giusto al momento giusto, quale tecnica abbinare e utilizzare per il fine progettato, l'iter di preparazione e consolidamento della tecnica di cottura.

QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari e sede, modulo iscrizione e metodi di pagamento. Chiudi