



**Progetto
PerFormare**

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






CORSO PRATICO DI CUCINA





SCHEDA TECNICA

- DESCRIZIONE

DESTINATARI

Il corso è rivolto agli operatori di settore, principianti, aspiranti cuochi e a chiunque desideri imparare i fondamentali della cucina, a chi vuole migliorarsi o confrontarsi con nuove tecniche o imparare nuove ricette.



Corso pratico di cucina a Fano
(PU)



Corso pratico di cucina a Fano (PU)







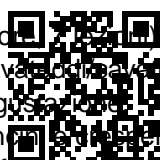
Corso pratico di cucina a Fano
(PU)



Corso pratico di cucina a Fano
(PU)



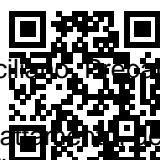
 <p>(28 dicembre)</p> <p>• Impasto base cavatorta, ravioli siciliani, pan di stocco siciliano, preparazione e degustazione, cottura in forno, degustazione.</p> <p>• Impasto pizza, arancini, salsicelle dolci, cotoletta impiattamento e degustazione.</p>	 <p>• Impasto pizza e focacce per forni non professionali, sfincione siciliano, pane cunzatu, focaccia curcuma e semi, focaccia canapa e salsiccia maldon, impiattamento e degustazione.</p>	 <p>• Zuppa di pesce siciliana, pulizia del pesce, fumetto, cottura del pesce in ordine di cottura, preparazione delle bruschette per la zuppa. Impiattamento e degustazione.</p>	 <p>• Aperitivo finger food con torte salate, maionese, all'aglio batta al momento, stuzzichini di carne, verdure e cazzilli. Impiattamento e degustazione.</p>	 <p>• Cottura slowcooking con la preparazione del goulash ungherese; Spezie, cottura, impiattamento e</p>
---	---	--	--	--



Corso pratico di cucina a Fano



Corso Pratico di cucina a Fano



Corso pratico di cucina a Fano



Corso pratico di cucina a Fano



Corso pratico di cucina a Fano (PU)

degustazione.

- Paella valenciana di pesce, carne e verdure, scelta del riso adatto, spezie e preparazione. Cottura, impiattamento e degustazione.

OBIETTIVI, PUNTI DI FORZA E COMPETENZE

L'obiettivo del corso è diventare indipendenti nella preparazione e creazione di alcune ricette. Le abilità acquisite saranno facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere la professione con la possibilità di inserimento lavorativo in ristoranti, catering e aziende di produzione e distribuzione del settore ristorativo, che per chi lo vive semplicemente come un hobby.

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