

# Corso pratico di cucina a Cagliari



Luogo **Sardegna, Cagliari**  
<https://www.annunci.it/x-472061-z>

**ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI CUCINA ORGANIZZATO A CAGLIARI**  
- 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 fondamentali 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 fondamentali della cucina, 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).

**TECNICA DI CUCINA (28 ore, 7 lezioni)**

Impasti e stesure a mano con farine setacciate scelte e verdure di stagione. Ripieni di carne e di verdura. Preparazioni naturali con verdure e decori con foglie scelte per paste d'occasione.

- **TECNICA DI CUCINA:** impasti, stesure, tagli, cottura.
- **METODI DI COTTURA:** bollitura, forno calore uniforme.
- **PASTA FRESCA:** paste ripiene, lasagne, pasta tonda, pasta lunga, pasta decorata con foglie, gnocchi.
- **TECNICA DI CUCINA:** mantecatura, decoro e impiattamento.
- **METODI DI COTTURA:** bollitura, cottura in forno.



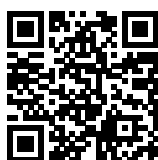
<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**



<https://www.annunci.it/x-472061-z>  
**Corso pratico di cucina a Cagliari**

- 
- RISO: preparazione del brodo, tostatura, cottura e mantecatura. Selezione dei chicchi, differenze tra riso, risotti.

#### SECONDI DI CARNE

Scelta del taglio di carne e origine dell'allevamento. Mantenimento dei succhi della carne, le diverse cotture, approfondimento sulle proprietà della carne bianca e della carne rossa. Conservazione delle carni in sottovuoto.

- TECNICA DI CUCINA: taglio, brasatura, bollitura, grigliatura.
- METODI DI COTTURA: cottura a bassa temperatura (CBT) / differenze tra varie cotture (come cambia lo stesso prodotto cotto con tecniche tradizionali e tecniche moderne).

#### SECONDI DI PESCE

L'importanza della catena del freddo per la scelta del pescato e conoscenza della zona FAO. Pesce di allevamento o d'alto mare, pulizia del pesce, molluschi e mitili.

- TECNICA DI CUCINA: pulizia ittica e sfilettatura
- METODI DI COTTURA: cottura al sale, frittura in olio (impanatura e tempura), marinatura e altre tecniche, cottura in padella, in forno e sulla griglia.

#### CONTORNI

Scelta delle verdure per ogni tipo di portata, preparazione e presentazione.

- TECNICA DI CUCINA: taglio verdure, panatura, condimenti.
- METODI DI COTTURA: cottura in padella, in forno e sulla griglia.

#### DOLCI

Basi di pasticceria con frolle e pan di spagna in formato monoporzione o da taglio. Decoro con frutta e composti con tecniche moderne e tradizionali.

- TECNICA DI CUCINA: impasti base di vario genere, stesura e composizione.
- PREPARAZIONI: impasti base (frolla e pan di spagna) utilizzo di varie tecniche sugli impasti di base.

#### 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.

---

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