

Corso pratico di cucina a Portoferaio (LI) - Isola DELba



Luogo **Toscana, Portoferraio**
<https://www.annunci.it/x-643821-z>

ISCRIZIONI APerte AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI CUCINA ORGANIZZATO A PORTOFERRAO (LI) - ISOLA D'ELBA - 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, a chi vuole migliorarsi o confrontarsi con nuove tecniche o imparare la padronanza sia del piano di lavoro sia del progetto di cucina in sè, apprendendo nozioni di organizzazione (plan).

PROGRAMMA (28 ore - 7 lezioni)

	Corso pratico di cucina a Portoferraio (LI) - Isola DElba https://www.annunci.it/x-643821-z
	Corso pratico di cucina a Portoferraio (LI) - Isola DElba https://www.annunci.it/x-643821-z
	Corso pratico di cucina a Portoferraio (LI) - Isola DElba https://www.annunci.it/x-643821-z
	Corso pratico di cucina a Portoferraio (LI) - Isola DElba https://www.annunci.it/x-643821-z
	Corso pratico di cucina a Portoferraio (LI) - Isola DElba https://www.annunci.it/x-643821-z

TECNICA DI CUCINA: mantecatura, decoro e mise en place.

METODI DI COTTURA: tostatura, wok, bollitura.

3° lezione: 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: pulizie e taglio.
- METODI DI COTTURA: forno, CBT, padella, sottovuoto.

4° lezione: 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, mitili e crostacei.

- TECNICA DI CUCINA: pulizia ittica, sfilettatura, eviscerazione.
- METODI DI COTTURA: marinatura, cottura al sale, wok, padella, vaporiera, forno calore uniforme.

5° lezione: FRITTURE

Scelta dell'olio per punti di fusione. La versatilità della frittura per ogni tipo di portata e presentazione. Selezione delle panature per carni, formaggi stagionati, pesce. Impasti per dolci e verdure.

- TECNICA DI CUCINA: taglio verdure, panatura, condimenti.
- METODI DI COTTURA: frittura in olio, frittura ad aria.

6° lezione: PANE E PIZZA

Impasti e stesure a mano con farine setacciate scelte, differenza tra le varie farine. Realizzazione di pane, panini, grissini, focaccia, pizze e schiacciatine.

7° lezione: DOLCI

Basi di pasticceria con frolle e lievitate. Scelta di gelificanti, fissanti e agenti lievitanti per la composizione di dolci da frigo o prodotti bakery in formato monoporzione o da taglio. Decoro con frutta e composti. Dolci al cucchiaio

- TECNICA DI CUCINA: impasti a freddo, stesura e composizione.

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.