Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Matera

Luogo **Basilicata, Matera**
https://www.annuncici.it/x-91671-z

PIUITALIA, la scuola dei MESTIERI, organizza in ITALIA e nel MONDO CORSI e MASTER per Veri CHEF di CUCINA Italiana.

Il corso si articola in 5 PARTI
1. parte TEORIA: una nuova formula di didattica assistita (disponibile sia in lingua Italiana che lingua inglese), con un tutor sempre a tua disposizione. Alla fine del corso, un esame verificherà le tue competenze.

2. parte PRATICA: tirocinio formativo, da 1 a 5 mesi, sarà l'occasione per metterti alla prova. Potrai svolgere il tirocinio in ristoranti e hotel a 5 stelle, selezionati e certificati da PIUITALIA. I più meritevoli avranno la possibilità di essere ospitati in hotel per tutto il periodo del corso.

3. parte RICONOSCIMENTI
- Attestato di Specializzazione Chef di Cucina Italiana;
- Attestato di Frequenza con la Lettera di Referenze;
- Attestato HACCP con validità europea

Riceverai tutta la documentazione sia in lingua Italiana che in lingua inglese.

4. parte ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO: PIUITALIA assiste gli allievi per facilitarne l'inserimento lavorativo. Il 90% dei nostri corsisti ha trovato lavoro entro un mese dalla fine del tirocinio!

5. parte FORMAZIONE CONTINUA: Alla fine del percorso, seminari di aggiornamento promossi da PIUITALIA, tenuti da docenti di fama nazionale ed internazionale, ti permetterà di continuare ad imparare.

DESTINATARI
Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per diventare dei professionisti del settore.

PROGRAMMA DEL CORSO
1. DIVENTARE CHEF
- Aforismi e citazioni in cucina

Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Matera https://www.annuncici.it/x-91671-z

- La cucina Italiana
- La Brigata in una cucina
- Le attrezzature dello Chef
- La storia del Pane e della Pizza

2. NOZIONI DI BASE
- La cottura dei cibi
- La surgelazione e congelamento
- Il sottovuoto
- L’Igiene come cultura

3. LO CHEF PROFESSIONISTA
- Decalogo del professionista
- Mettersi in proprio
- L’Impresa artigiana oggi
- Prevenzione e sicurezza
- Marketing e Merchandising

4. GLI INGREDIENTI BASE
- La farina
- Il burro
- L’acqua
- Il sale
- Le uova
- I Grassi

5. LA FRUTTA E LA VERDURA
- La verdura in cucina
- La frutta - 1° parte
- La frutta 2° parte
- La marmellata e le confetture

6. LA PIZZA
- Il lievito
- Il malto
- La mozzarella
- La salsa per pizza
- La soia
- La biga
- La lievitazione

- La manipolazione
- L'impasto
- Metodi di lavorazione
- La cottura della pizza
- Le pizze più diffuse

7. IL PANE E GLI SNACK
- Fare il Pane
- Gli Snack (parte 1)
- Gli Snack (parte 2)
- Gli Antipasti italiani

8. LA PASTICCERIA
- La pasta sfoglia
- I Plum Cake
- Le masse montate
- Le meringhe
- Basi di Cioccolato
- Il Pan di Spagna

9. LE CREME
- La panna
- La Chantilly all’Italiana
- La crema pasticciera di base
- La Crema Catalana

10. SALUTE E SALUTISTICI
- Le intolleranze
- Le fibre ed i loro benefici
- L’Igiene degli alimenti
- I Legumi

11. RAGU E PRIMI
- Il ragù
- I prima al sapore di Campagna
- I primi al sapore di Mare
- L’Amatriciana
- Zuppe e risotti

12. LA CARNE ED IL PESCE

- Il Pesce azzurro
- Conoscere il pesce
- Il Vitello
- La carne in cucina
- Il vitello ed i suoi tagli
- Agnello, Capriolo e Cervo

13. CUOCERE DA PROFESSIONISTA
- Grigliare
- Il Bollito
- La Frittura
- Il Brasato
- L'Arrosto
- Stufare & Stufato

OFFERTA; prezzi, costi e condizioni
- Tutti i corsi PIUITALIA sono personalizzabili nella durata e modalità dello stage in funzione delle esigenze di ogni allievo.
- Sono previste BORSE DI STUDIO per persone disoccupate e sotto i 30 anni.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PER ISCRIZIONI, CONTATTACI SUBITO!