ITALIANFOODACADEMY®

ECCELLENZA ★★★★★ ITALIANA





Corso di

CUCINA PROFESSIONALE

ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ★★★★★ ITALIANA

Corso di CUCINA PROFESSIONALE



Lo chef è la figura professionale della ristorazione responsabile della cucina, della creazione del menù, delle ricette e dell'intera sorveglianza della loro realizzazione.
È uno dei mestieri più antichi, tuttora in continua evoluzione e trasformazione.
Le statistiche internazionali ci raccontano che lo chef e suoi derivati (che si tratti di sous chef o capopartita) sono nella top ten dei mestieri più richiesti. Insomma una professione che non conosce crisi!
I numerosi annunci di offerte di lavoro e programmi televisivi che sempre più dedicano spazio a tale figura, hanno consacrato la nascita di una "nuova classe dirigente".
Non serve essere uno chef da una o più stelle Michelin per guadagnare … chi sa cucinare monetizza subito!
La cultura del cibo apre svariati orizzonti anche nell'ambito dello streetfood, cucina a domicilio, cucina creativa e decorativa ma anche turismo enogastronomico; senza dimenticare che il cuoco professionista Italiano è molto ricercato anche all'estero, merito senz'altro del marchio "Made in Italy". Parola d' ordine dunque: formazione …
Il Corso di Cucina Professionale si terrà presso il Ristorante "Le Delizie degli Angeli" di Donatella di Censo.
Con seminario sulle carni a cura dello Chef Antonio Sciullo.

Progetto Formativo

CORSO BASE:
Fase propedeutica
+ Corso on-line con rilascio del Certificato HACCP di III Livello
+ 48 ore di Fase d' aula
+ 300 ore di stage nella regione di residenza

CORSO AVANZATO:
Fase propedeutica +
Corso on-line con rilascio del Certificato HACCP di III Livello
+ 48 ore di Fase d'aula

ITALIAN FOOD ACADEMY®
ECCELLENZA ★★★★★ ITALIANA

Corso di Cucina Professionale
Programma Didattico

CORSO BASE:

Conoscenza degli utensili da lavoro e il loro utilizzo
Organizzare la dispensa
Scegliere gli ingredienti
Saper preparare:
La carne (tagliare, marinare, lardellare).
Il pesce (eliminazione pinne, squamatura, eviscerazione, spellatura, sfilettatura).
La verdura (pulitura, montare, tagliare, affettare, tritare).
La frutta (pulire, sbucciare, tagliare, denocciolare, affettare)
Saper cuocere:
I metodi di cottura tradizionali: al cartoccio, al forno, al vapore, alla griglia, alla brace, ai ferri, allo spiedo, bagnomaria, bollire, brasare, in padella, friggere, glassare, gratinare, lessare, sbollentare, stufare; I metodi di cottura rapidi: microonde, essicazione, tostatura, scongelamento, pentola a pressione Saper conservare: fare le conserve conservare con il freddo Ricette fondamentali: basi e salse
antipasti di pesce e di carne primi e secondi di pesce e di carne
dolci
Decorazione e presentazione dei piatti

CORSO AVANZATO:

NUOVE TENDENZE MODULO CUCINA VEG
– Il vegetarismo nel mondo delle scienze mediche, ambientali, etiche
– Percezione del vegetarismo nella società moderna
– Introduzione alla VegPyramid
– La prevenzione delle malattie del nostro secolo
– I fondamenti della nutrizione
PARTE PRATICA
– Tecniche culinarie e di cottura
– Strumenti, accessori, utensili (fioccatrice, centrifuga, termometri, macchina per latte vegetale, yougurtiera, germogliatore).
– Selezione di RICETTE
DA SVOLGERE BEVANDE:
– Differenti tipologie di centrifugati di frutta e verdura
– Infusi
– Succhi Freschi
LA FIGURA DEL VEGAN PERSONAL CHEF
Come aprire un negozio, ristorante o gastronomia vegan
LA CUCINA MOLECOLARE:
- Sferizzazioni, gelatinizzazioni, spume mousse molecolari, gelato all'azoto liquido
LA CUCINA FUSION
LA CUCINA PER LE INTOLLERANZE
LA NUOVA TENDENZA DELLO STREET FOOD
PROGETTAZIONE, COSTRUZIONE E REALIZZAZIONE DI MENÙ DI ALTA CUCINA
COSTRUZIONE DEL MENU' E FOOD COST
L'evoluzione dei consumi alimentari
Tipologie di menu e carte
Tecniche di costruzione di menu
Costruzione di un menù sulla base della tipologia di servizio e del cliente
Food cost
Programmazione e controllo del costo piatto
Esercitazione sulla creazione di un menù personalizzato

DESTINATARI
Tutti coloro interessati alla professione.

PROVE DI SELEZIONE
Selezione motivazionale e psico-attitudinale

CERTIFICAZIONI
Certificato HACCP di III°livello
Attestato di partecipazione

COME CANDIDARSI
Compilando il modulo di richiesta informazioni sul sito internet www.italianfoodacademy.com, il candidato richiede di partecipare alla selezione per il Corso.
La prova di selezione prevede un colloquio motivazionale con una consulente didattica. Insieme all'esito del colloquio, verrà considerato il CV scolastico e lavorativo del candidato e la lettera motivazionale che dovrà produrre.
La commissione esaminatrice, considerando tutti questi elementi comunicherà l'esito della selezione e l'ammissione al Corso.
Successivamente il candidato potrà procedere alla compilazione e l'invio del modulo di adesione.

ITALIANFOODACADEMY®

ECCELLENZA ★★★★★ ITALIANA