# Corso Avanzato per Chef Professionisti (550 ore)

## Formazione tecnica (150 ore)

- Formazione HACCP online da completare prima dell'inizio del corso.
- **Introduzione alla cucina professionale con il nostro chef responsabile della formazione:**
  - Visita della cucina.
  - Sicurezza antincendio.
  - Salute e sicurezza.
  - Regole della cucina.
  - Movimentazione manuale dei carichi.
- Attrezzature da cucina, utensili e coltelli.
- Tecniche di taglio.
- **Mise en place e reparti della cucina:**
  - Preparazione degli ingredienti per fondi, salse e zuppe.
  - Preparazione di carni, pollame, pesce, crostacei e molluschi.
  - Preparazione di verdure ed erbe aromatiche fresche.
- Sapori: amaro, acido, dolce, umami e salato.
- Differenze tra antipasti, portate principali, contorni e dessert, comprese le dimensioni delle porzioni e le tempistiche.
- Carni, pollame e selvaggina.
- Pesce, crostacei e molluschi.
- Salse e zuppe.
- Pasta, riso e cereali.
- Fondi e condimenti.
- Tecniche di cottura, tra cui cottura alla griglia, al grill, arrosto, al salto, in padella, frittura per immersione, cottura al vapore, in liquido, brasatura e stufatura.
- Tecniche di presentazione dei piatti.
- Panificazione e prodotti lievitati.
- Pasticceria, dessert e confetteria.

## Formazione avanzata

- Introduzione alla cucina professionale.
- Ingredienti e tecniche di preparazione.
- Tecniche di cottura avanzate, come la cottura sottovuoto (sous-vide), la cucina criogenica, la disidratazione degli alimenti e l'affumicatura a caldo e a freddo.
- Tematiche contemporanee dell'arte culinaria.
- Introduzione alla cucina molecolare, con esempi quali schiume, gel, emulsioni e sferificazione.
- Tecniche avanzate di panificazione e pasticceria.
- Cucina contemporanea nella ristorazione.
- Servizio nella ristorazione contemporanea.
- Carni, pollame e selvaggina.
- Pesce, crostacei e molluschi.
- Salse e zuppe.
- Tecniche di presentazione dei piatti.

## Formazione pratica sul campo (400 ore)

- Fondi, salse e zuppe.
- **Pasta:**
  - Pasta fresca e secca.
  - Produzione della pasta.
  - Pasta colorata.
  - Conservazione e ricette.
- Verdure.
- Cereali e legumi.
- **Carni:**
  - Classificazione e preparazione.
  - Carni bianche e rosse.
  - Conservazione e tecniche di cottura.
  - Cottura alla griglia, al grill e arrosto.
  - Cottura al salto, in padella e frittura per immersione.
  - Cottura al vapore e in liquido.
  - Brasatura e stufatura.
  - Tecniche di cottura alternative.
  - Fondi e brodi di carne.
  - Ricette.

- **Pesce, crostacei e molluschi:**
  - Classificazione e preparazione di pesce, crostacei e molluschi.
  - Conservazione e tecniche di cottura.
  - Cottura al salto, in padella e frittura per immersione.
  - Cottura al vapore e in liquido.
  - Brasatura e stufatura.
  - Brodi di pesce e bisque di crostacei e molluschi.
  - Tecniche di cottura alternative.
  - Ricette.
- **Panificazione e pasticceria:**
  - Mise en place per le preparazioni da forno.
  - Pane.
  - Impasti e pastelle per pasticceria.
  - Creme all’uovo, altre creme e mousse.
  - Farciture, glasse e salse per dessert.
  - Dessert al piatto.