CHEF ACADEMY
London

Corso di Hospitality Management & Scienze Culinarie Avanzate (600 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, utensili e coltelli da cucina.
- Tecniche di taglio.
- **Mise en place e reparti di cucina:**
  - Preparazione degli ingredienti per fondi, salse e zuppe.
  - Preparazione di carne, 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 salse di condimento.
- Tecniche di cottura, tra cui cottura alla griglia, al grill, arrosto, al salto e in padella, frittura per immersione, cottura a vapore e 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 culinarie avanzate, come la cottura sous-vide, la cucina criogenica, la disidratazione degli alimenti e l'affumicatura a caldo e a freddo.
- Temi contemporanei delle arti culinarie.
- Introduzione alla cucina molecolare, con esempi quali spume, 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 a 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 a 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 la panificazione.
  - Pane.
  - Impasti di pasticceria e pastelle.
  - Creme all'uovo, altre creme e mousse.
  - Farciture, glasse e salse per dessert.
  - Dessert al piatto.

Formazione gestionale (50 ore)

- Controllo finanziario.
- Livelli di scorta prestabiliti.
- Controllo degli sprechi alimentari.
- Margine lordo.
- Costi del personale.
- Sviluppo dei menu.
- Capacità di acquisto.
- Elaborazione dei budget.
- Elaborazione delle previsioni.
- Controllo dei materiali di consumo.
- Gestione delle stoviglie e degli utensili.
- Manutenzione della cucina.
- Rotazione delle scorte.
- Movimentazione e gestione delle scorte.
- Conto economico (P&L).

- **Salute e sicurezza:**
  - Sicurezza antincendio.
  - Valutazione dei rischi.
  - Movimentazione manuale dei carichi.
  - Liste di controllo e registri di sicurezza alimentare.
  - COSHH.
  - Primo soccorso.
  - Igiene personale.
  - Formazione sull'uso sicuro delle attrezzature pericolose e sui requisiti normativi applicabili.
  - Audit interni.
- **Gestione del personale:**
  - Inserimento nell'ambiente di lavoro.
  - Fascicoli e registri del personale.
  - Ricambio del personale.
  - Pianificazione dei turni.
  - Piani di sviluppo del personale.
  - Gestione e motivazione del gruppo di lavoro.
  - Procedure disciplinari.
  - Requisiti previsti dalla normativa sul lavoro.
  - Riunioni di direzione.
  - Importanza della comunicazione.
  - Processo decisionale aziendale.