Corso professionale in cucina italiana (325 ore)

Formazione tecnica (75 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 pratica sul campo (250 ore)

- Oli extravergini di oliva delle diverse regioni italiane, aceti aromatizzati e balsamici, condimenti, erbe aromatiche e spezie.
- Fondi, salse e zuppe.
- Verdure.
- Cereali e legumi.
- Antipasti italiani caldi e freddi.
- Salumi e formaggi italiani.
- **Pasta, riso e specialità italiane:**
  - Pasta fresca in diversi formati.
  - Paste ripiene e al forno delle diverse tradizioni regionali.
  - Pasta fritta con salse tradizionali.
  - Gnocchi, polenta e timballi.
  - Riso e risotti.
- **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:**
  - Tecniche di lievitazione e cottura al forno.
  - Grissini, focaccia e pizza.
  - Pani e impasti speciali.
- **Pasticceria:**
  - Impasti da pasticceria e prodotti lievitati.
  - Creme di base e meringhe.
  - Torte, dolci e piccola pasticceria della tradizione italiana.
  - Dessert al cucchiaio e dolci a base di creme.
  - Lavorazione del cioccolato e dessert al cioccolato.
  - Gelato italiano e sorbetti.