



PER PREISCRIVERSI

- online <http://www.cfpgrandi.it/serali>
- via email serale.grandi@afolmet.it
- presso la segreteria corsi serali, viale Italia 548 Sesto San Giovanni (MI) t 02 4543 0034

PER ISCRIVERSI

Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà comunicato il giorno di presentazione del corso; in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

Quota iscrizione anno formativo 2016-17

E' prevista una quota d'iscrizione annuale di euro 30,00.

Sconti anno formativo 2016-17

L'iscrizione a un secondo corso da diritto ad uno sconto del 10%; dal terzo corso lo sconto sarà del 15%.

FREQUENZA E CERTIFICAZIONE

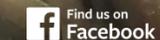
Gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore otterranno l'attestato di partecipazione al corso di formazione.

Tutte le foto sono state realizzate durante lo svolgimento delle lezioni.



cfp Grandi
viale Italia 548
20099 Sesto San Giovanni (MI)
t 02 4543 0034
serale.grandi@afolmet.it

www.cfpgrandi.it



INCONTRI CON LO CHEF

Serate dedicate ad approfondire tematiche culinarie, apprendere i segreti e le tecniche, esplorare il mondo della cucina, condividerne la cultura e la passione.

Il calendario degli incontri è sempre disponibile sul nostro sito e alla pagina Facebook.



CUCINA

L'ABC IN CUCINA (TECNICHE DI BASE) 32 ore | costo € 275,00

I fondamentali dell'arte culinaria: l'ABC delle attrezzature, degli ingredienti, delle tecniche e dei metodi di base: i tagli, i fondi, le salse, le carni, il pesce, le cotture, gli impasti.

TECNICHE DI TAGLIO IN CUCINA 16 ore | costo € 200,00

Per conoscere e imparare le tecniche di taglio e i tagli dei diversi alimenti (verdura, frutta, carne e pesce) prima della loro cottura o servizio e realizzare con essi varie tipologie di preparazioni.

CARNE: TAGLI E COTTURE 16 ore | costo € 175,00

Per conoscere e diversi tagli della carne, per scegliere e realizzare preparazioni e cotture appropriate.

OGGI IN TAVOLA: PESCE 16 ore | costo € 200,00

Per imparare a cucinare primi e secondi piatti a base di pesce, nelle diverse fasi: la scelta, la pulizia, la sfilettatura, le tecniche di cottura, le tecniche di conservazione e di marinatura.

LA PASTA FRESCA 16 ore | costo € 175,00

Per imparare a preparare le varie tipologie di pasta fresca.



CUCINA

ALTA CUCINA, OLTRE L'ABC 24 ore | costo € 225,00

Per perfezionare le competenze di base approfondendo le tecniche di realizzazione e cottura dei diversi alimenti.

IN CUCINA SENZA SPRECHI 16 ore | costo € 175,00

Per imparare a preparare con fantasia e senza sprechi prelibatezze dal gusto antico.

CUCINARE SANO E GUSTOSO 16 ore | costo € 175,00

Il corso di cucina per imparare a preparare piatti saporiti, gustosi e sani in soli 10 minuti!



PASTICCERIA

PASTICCERIA 48 ore | costo € 400,00

Le materie prime, le tecniche di base, le fasi di trasformazione, cottura e assemblaggio dei classici della pasticceria.

IL DOLCE DIVENTA SALATO 16 ore | costo € 175,00

Biscotteria, creme, mousse, mignon, profiteroles....

IL MONDO DEL CIOCCOLATO 24 ore | costo € 225,00

Dal temperaggio alla pralinaria, l'arte e i segreti di uno degli ingredienti più apprezzati nel mondo.

TORTE MODERNE 24 ore | costo € 225,00

Le tecniche di finitura e decorazione, le nuove tecnologie e la cura estetica per realizzare "sculture minimaliste su glassature a specchio" e molto altro.

CROSTATE DI DESIGN 16 ore | costo € 175,00

Crostate, torte a base di frolla, creme, frutta, spezie, glasse e cioccolato reinventate nella forma, nelle linee, nei giochi cromatici.

DOLCI SENZA... INTOLLERANZE 16 ore | costo € 175,00

Le molteplici alternative ad ingredienti tradizionali per preparare ottimi dolci della tradizione "per tutti".

LE PRIME COLAZIONI 24 ore | costo € 225,00

Una prima colazione ricca e gustosa: cornetti, croissant, kranz, panetti, krafen, crostate, ciambelline e un buon cappuccino!

GELATERIA, TORTE GELATO E SORBETTI 32 ore | costo € 275,00

Tutti i segreti e le tecniche del gelato artigianale italiano.



PANIFICAZIONE

PIZZERIA

PANETTERIA 40 ore | costo € 300,00

Per imparare teoria e pratica della panificazione tradizionale, dalla conoscenza delle materie prime alle tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione e cottura.

PIZZERIA 40 ore | costo € 300,00

Tutto quello che c'è da sapere sulla pizza tonda e in teglia, dalle materie prime alle tecniche di impasto e cottura.

PASTA MADRE E PANI SPECIALI 16 ore | costo € 175,00

La lievitazione naturale e i pani speciali: creazione e gestione del lievito naturale, ingredienti, tecniche di impasto, lievitazione, forme e cottura.

FOCACCIERIA E FAGOTTERIA 16 ore | costo € 175,00

Per imparare teoria e pratica della focacceria e fagotteria: materie prime, tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione, cottura e farciture.