

Cucina tecniche avanzate

**prezzo****380 euro** 40 ore 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30 10 lezioni di laboratorio
2 lezioni di aula HACCP Marco Olivieri materiale fornito in omaggio: grembiule,
cappello, dispensa con ricettario Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Il corso approfondisce e perfeziona le competenze culinarie, concentrandosi su ingredienti, tecniche moderne di preparazione e cottura, con focus su ricette tradizionali italiane e internazionali.

L'obiettivo è perfezionare le competenze culinarie attraverso l'uso di ingredienti selezionati, l'impiego di moderne tecniche di cottura e la realizzazione di preparazioni tradizionali e internazionali, con particolare attenzione al dressage del piatto.

Programma

- L'ambiente di lavoro
- Laboratorio Cucina:
 - scelta ingredienti, valutazione ingredienti alternativi, stagionalità e dosaggio
 - preparazioni salse emulsionate stabili
 - scelta della tecnica di cottura in relazione alle diverse preparazioni
 - moderne tecniche di cottura a caldo (sottovuoto, bassa temperatura, vasocottura) e di cottura a freddo (marinatura)
 - realizzazione preparazioni elaborate della tradizione italiana e non.
 - dressage del piatto
- HACCP



Certificazione

- attestato di frequenza
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle competenze di riferimento del quadro regionale degli standard professionali
- attestato HACCP



Altre info

In questo corso sono previste 2 lezioni HACCP. Se sei già in possesso di un attestato HACCP, hai diritto allo sconto di 60 euro sul prezzo. Frequenterai quindi solo le lezioni di laboratorio.