

Cucina tecniche base



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 introduce i fondamenti della cucina attraverso attività pratiche in laboratorio, per acquisire conoscenze essenziali su ingredienti, tagli, preparazioni e cotture di base.

L'obiettivo è l'acquisizione di conoscenze e abilità inerenti: l'ambiente di lavoro, la preparazione degli ingredienti, tecniche e metodi di cotture, la conservazione dei cibi, le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare

Programma

- L'ambiente di lavoro
- Laboratorio Cucina:
 - scelta, valutazione e dosaggio ingredienti
 - tecniche di taglio: verdure | carne | pesce
 - preparazioni salse fredde e calde di base
 - preparazioni impasti base dolci e salati
 - preparazioni fondi di cottura
 - tecniche e metodi di cottura
 - conservazione ingredienti, semilavorati e lavorati
- 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.