

CORSO DI CUCINA

PROGRAMMA

TECNICHE DI PREPARAZIONE 40 ORE

- PREPARAZIONI GASTRONOMICHE, CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO DA REALIZZARE E DELLE TECNICHE DA APPLICARE, RICETTARIO DI BASE;
- TECNICHE DI PREPARAZIONE, TECNICHE DI MANIPOLAZIONE ALIMENTI CRUDI (MARINATURE, SALAMOIA, ECC.), TECNICHE DI PREPARAZIONE DI SALSE E CONDIMENTI, TECNICHE DI AMALGAMA E IMPASTO;
- UNIRE (A CALDO/FREDDO) GLI INGREDIENTI, UTILIZZANDO LE TECNICHE E GLI STRUMENTI DEL CASO, SECONDO LA SUCCESSIONE INDICATA DALLA RICETTA;
- INDICATORI DELLA BONTÀ E QUALITÀ DEI VEGETALI, CARNI, PRODOTTI ITTICI, SALSE/CONDIMENTI, IMPASTI E PIATTI FINITI;
- INDICATORI DI QUALITÀ APPLICABILI AL PROCESSO DI ELABORAZIONE DEI PIATTI;
- TECNICHE DI VERIFICA ORGANOLETTICA PER LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI IN CUCINA;
- METODI DI CONTROLLO, RISCHI ED ERRORI FREQUENTI;
- LA CUCINA DI MARE, PRIVILEGIANDO I PRODOTTI TIPICI DEI FONDALI TOSCANI;
- PREPARAZIONE DI FINGER FOOD;
- UTILIZZO DELLE TECNICHE DI COTTURA DEL CASO;
- IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

REQUISITI RICHIESTI

ATTITUDINE AL RUOLO
CONSEGUIMENTO ATTESTATO HACCP
MAGGIORE ETÀ

POSTI DISPONIBILI

12

NEL CASO IN CUI GLI ISCRITTI RISULTASSERO
IN NUMERO SUPERIORE, SARANNO ORGANIZZATE DELLE
SELEZIONI CON COLLOQUI MOTIVAZIONALI
E TEST PSICOATTITUDINALI

ATTESTAZIONI

AL TERMINE DEI CORSI AGLI ALLIEVI CHE AVRANNO
FREQUENTATO ALMENO IL 70% DELLE ORE PREVISTE
VERRÀ RILASCIATO UN ATTESTATO DI FREQUENZA
E POTRANNO SOSTENERE DEI COLLOQUI PER VALUTARE
UNA EVENTUALE ASSUNZIONE CON I RISTORATORI
DELL'ASSOCIAZIONE RISTORATORI CASTIGLIONESI.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:
CESCOT FORMAZIONE SRL - VIA DE BARBERI N. 108, GROSSETO
TEL. 0564/438803-09
EMAIL: INFO@CESCOT.GROSSETO.IT