



La prima scuola-albergo d'Italia

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI

CORSO DI FORMAZIONE PER CHEF

Mira a formare un professionista capace di operare sia all'interno di alberghi che in ristorante. Svolgendosi completamente all'interno di cucine alberghiere, il corso permetterà di assistere alle varie fasi della preparazione dei piatti, carpire i segreti dei cuochi maestri, vedere da vicino come una ricetta prende vita, come prodotti di grande qualità si trasformano in piatti che emozionano: dalle zuppe e le minestre alla pasta ed i risotti, dai metodi di cottura del pesce e della carne alle tecniche di panificazione, dalla pasticceria dolce e salata alle normative igienico/sanitarie.

PROGRAMMA DIDATTICO

- La struttura della cucina: reparti e personale
- I metodi di cottura
- I tagli di base, i fondi della cucina e le salse
- Gli antipasti caldi e gli antipasti freddi
- Le minestre, le creme e le vellutate
- La pasta
- Il riso
- Le crespelle
- Il pesce: metodi di pulitura, filettatura e metodi di cottura
- Le carni: classificazione, tagli e metodi di cottura
- Tecniche di panificazione: le pizze e le torte rustiche
- La pasticceria di base
- Il food cost
- Normative igienico/sanitarie: HACCP

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	1 mese di formazione e 3 mesi di stage in albergo, in Italia e all'estero
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì-mercoledì-venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1100,00 + IVA
RATEIZZAZIONE	€ 241,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure € 241,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,50 l'una

Con il patrocinio di

