KITCHEN DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

I COME IMPASTI BASE

Ci sono delle preparazioni, degli impasti di base e delle tecniche che bisogna conoscere, per poter affrontare la vita in cucina con più serenità e sicurezza. Perché non c'è niente di più bello di un piatto preparato in casa, come una pasta fresca condita con salse preparate con ingrediente selezionati da voi stessi o una base per una torta salata! Noi in Italia siamo famosi in tutto il mondo per la pasta fresca fatta in casa. Oggi vi consiglio una mia preparazione per non sbagliare più il bilanciamento degli indrendienti utilizzati. La regola dice che, l'acqua sarà sempre circa la metà della farina che usate; fatto ciò l'impasto risulterà omogeneo, sia per una pasta fresca, una pizza o quasiasi altra preparazione.

KEYWORDS

- Farina
- Pizza
- Pasta
- Impasto
- Omogeneo
- Ingredienti
- Torta salata
- Tecnica
- Salsa
- Acqua
- Regola

BORIS SCAFATI

Executive Pastry Chef - Roma

Docente Tecniche di Cucina
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere -Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER AIUTO CUOCO, CHEF, CUCINA VEGANA E GLUTEN FREE

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

WELLNESS & SPA DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

I COME IDROTERAPIA

Il corpo umano è composto per la gran parte di acqua in percentuali diverse a seconda dell'età, della costituzione, del tipo di alimentazione. Crescendo la percentuale d'acqua si riduce progressivamente.
Da una media del 75% a circa 50% nella terza età.
L'acqua è il miglior solvente naturale, discioglie e trasporta i principi nutritivi in tutte le cellule, promuove la digestione, garantisce la termoregolazione, trasporta le scorie fuori dal nostro organismo. L'acqua è anche l'energizzante primario di tutte le funzioni dell'organismo, al punto che diverse malattie degenerative innescate dall'involontaria disidratazione cronica, possono essere prevenute e trattate aumentando l'assunzione di acqua in maniera regolare.
L'**Idroterapia** è un termine che indica l'insieme dei sistemi di cura basati sull'acqua, anche se il successo della terapia non è dovuta all'acqua in sé, ma ai risultati ottenibili mediante l'applicazione di stimoli termici, meccanici e chimici. L'**Idroterapia** è ufficialmente accettata dalla **comunità scientifica** (World Health Organization Traditional Strategy 2014-2023) e Italia è una realtà di eccellenza. Le pratiche idroterapiche sono svariate. Si ricorre ad essa in caso di preparazione pre-intervento e anche nella riabilitazione post operatoria. La pressione idrostatica, è utile ad impostare l'equilibrio fisico, respiratorio e cardiovascolare.

KEYWORDS

- Idroterapia
- Termoregolazione
- World Health Organization Traditional Strategy

VERA SIMSIC

Spa Manager c/o St Peter's Crowne Plaza - Roma

Docente in area Wellness
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere – Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER SPA & BEAUTY MANAGER

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

FRONT OFFICE DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

I COME INTERMEDIAZIONE

Al giorno d'oggi, le strutture ricettive hanno la possibilità di godere di un'enorme visibilità sul web attraverso la presenza sulle **Online Travel Agencies**, più comunemente conosciute come **OTA**. In particolare, l'attività di intermediazione svolta dalle OTA rappresenta un grosso beneficio per le strutture indipendenti e di minori dimensioni.
Come ben sappiamo, la **visibilità online** è divenuta la chiave del successo nonché motore principale delle **vendite**. Ma quali sono i differenti **business model** delle **OTA** che rendono possibile tutto ciò? Partiamo da **Tripadvisor**, il quale si fonda sul modello **advertising**: *matchando* la domanda di strutture ricettive da parte degli utenti con l'offerta dei partners, il portale percepisce commissioni sul **cost-per-clic** e ulteriori ricavi dai servizi accessori (ristoranti, autonoleggio, ecc). Passiamo a **Booking**, il quale opera secondo un modello **agency**: il portale, infatti, stipula contratti con le strutture e percepisce commissioni sulle effettive **prenotazioni**, a differenza di Tripadvisor che percepisce commissioni sui clic degli utenti. Passiamo infine al modello **merchant**, praticato da **Expedia**: questo portale acquista un elevato numero di camere di hotel, usufrendo di prezzi agevolati dato l'alto numero di acquisti, quindi inserisce le singole stanze in pacchetti che comprendono altresì biglietti aerei, autonoleggi, ecc., praticando un ricarico sul prezzo di vendita.
Ma come sta evolvendo lo scenario delle **OTA**? Le varie catene internazionali hanno intrapreso una vera e propria battaglia verso questi portali, accusati di appropriarsi di fette di profitto sempre maggiori, allorché la percezione comune degli utenti è quella di poter risparmiare sensibilmente attraverso l'intermediazione. La risposta delle **OTA** è la seguente: "*Noi vogliamo farvi arrivare all'hotel giusto, le catene vogliono farvi arrivare al loro hotel*!"

KEYWORDS

- Online Travel Agencies/OTA
- Visibilità online
- Business Model
- Advertising
- Agency
- Merchant
- Cost-per-click
- Commissioni
- Transazioni

DOREID HADDAD

Digital Marketing Specialist c/o Worldlift

Docente seo e digital marketing
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

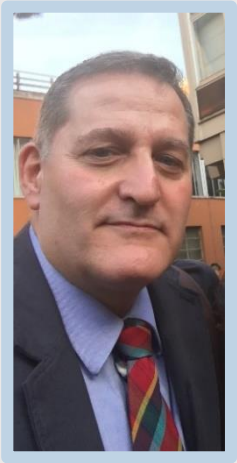
SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER RECEPTIONIST D'HOTEL E FRONT OFFICE MANAGEMENT

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA



DOTT. G. G COSTAMAGNA

Biologo - Roma

Docente HACCP e Igiene Alimenti
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER CAMERIERE DI SALA E BARMAN

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

SALA & BAR DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

I COME IGIENE DEL PERSONALE

L'ABC dell'**Igiene del Personale** è la prima fondamentale arma contro le tossinfezioni ed intossicazioni alimentari.
L'igiene è noiosa perché ripetitiva. È costosa in termini di tempo e costi. Tutti la pretendono dagli altri (mangereste in un piatto sporco?) ma non tutti la praticano bene, con metodo e ogni volta che serve...

Le nostre mani sono il primo veicolo di sporcizia. Vanno lavate bene con acqua calda e sapone ogni volta che si cambia processo lavorativo. Vanno asciugate con carta pulita o asciugamani ad aria. In alcune lavorazioni può essere utile l'uso di guanti monouso (magari di colore blu per una immediata identificazione di eventuali pezzi distaccati dai guanti).

Anche gli operatori di sala molto spesso partecipano alla lavorazione di alimenti e quindi i requisiti di igiene valgono anche per LORO!!
L'operatore Bar manipola molti alimenti (frutta, cornetteria, preparazione di succhi e centrifughe, ecc.) quindi l'igiene delle mani è essenziale e quando possibile l'uso di strumenti è consigliato.

Ogni locale ove avviene la manipolazione degli alimenti deve essere dotato di un **dispositivo atto alla sanificazione delle mani (lavamani)** con un sistema di apertura e chiusura del flusso d'acqua (calda e fredda) non manuale, di detergente e di sistema di asciugatura entrambi monouso.

Il vestiario di chi è addetto alla manipolazione degli alimenti deve essere possibilmente di colore chiaro (in caso comunque dedicato all'attività di ristorazione e non gli abiti propri).

Le scarpe sono parimenti importanti. Proteggono, in questo caso, l'operatore e non gli alimenti. La cucina e gli altri luoghi di lavoro possono essere un luogo potenzialmente pericoloso per la presenza sui pavimenti di acqua, oli e grassi e quindi avere una presa salda sul pavimento è essenziale. Le scarpe devono essere dotate di puntale di sicurezza per proteggere le dita da cadute di corpi pesanti (un gastronorm GN1/1 pieno di liquido può fare danni se cade su un piede!!!).

KEYWORDS

- Copricapi, cuffie, parabarba
- Guanti
- Igiene alimenti
- Lavamani
- Mani
- Scarpe
- Tossinfezioni ed intossicazioni alimentari
- Vestiario ristorazione

PASTRY DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

MARIA PIAGNERELLI

Pasticcera e chef Hotel Villa Eur Parco dei Pini- Roma

Docente Tecniche di Pasticceria
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere -Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER PASTICCIERE, PASTICCERIA VEGANA E GLUTEN FREE

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

I COME IMPASTI BASE

Esistono degli impasti base in pasticceria che sono fondamentali per affrontare quasi ogni tipologia di dolce. Conoscerli e imparare a realizzarli vi aiuterà ad affrontare qualunque sfida culinaria e a sfornare qualunque prodotto di pasticceria. Ogni impasto può essere utilizzato per realizzare sia i dolci della tradizione che per creare nuove torte, basta acquisire la giusta manualità e usare una buona dose di fantasia. Togliamoci subito ogni dubbio, rivelandovi quali sono i 4 impasti base più utilizzati in pasticceria. La **frolla**: è un impasto dolce utilizzato per produrre crostate, dolci, biscotti e molte varietà di pasticcini da cuocere in forno. Data la sua consistenza friabile, è consigliato far riposare l'impasto in frigo per almeno un'ora e toglierlo circa mezz'ora prima dell'utilizzo, in modo che il burro si ammorbidisca e sia più facile da lavorare. Vi consigliamo di decorare le vostre creazioni con una generosa spolverata di zucchero a velo. La **Pasta sfoglia**: pochi semplici ingredienti per uno degli impasti più tradizionali della cucina italiana. Con la sfoglia potete realizzare preparazioni dolci, come i diplomatici, le diverse millefoglie e preparazioni salate. Il **Pan di spagna**: l'impasto base della pasticceria italiana per eccellenza, la cui consistenza è estremamente soffice e spugnosa, per questo è importante che la bagna sia realizzata sapientemente. La **Pasta choux o Bignè**: di origine francese, può essere fritta o al forno. Il bignè fritto si trova spesso durante il periodo di carnevale. Il bignè ha all'interno un ripieno che può essere composto di creme diverse, che facilmente inseriribili con la sac à posh.

KEYWORDS

- Pasta Sfoglia
- Pasta Frolla
- Pan di spagna
- Pasta choux
- Paticceria mignon