

CORSO CUOCO GASTRONOMO

DESCRIZIONE: Non serve solo avere la passione per la cucina e il cibo saper per diventare cuoco. Infatti con questa figura professionale si intende anche colui che organizza gli ambienti e coordina il personale addetto alla cucina, oltre a gestire il rapporto con i fornitori. E' anche un pò artista che colpisce i commensali tra combinazioni speciali di gusti e una straordinaria mes en place. L'allievo a fine corso riuscirà ad affinare le proprie attitudini per poter svolgere questa professione.

DIDATTICA:

Igiene, pulizia, sicurezza dei luoghi di lavoro L'igiene della persona e degli utensili; L'abbigliamento professionale (la divisa); La pulizia delle attrezzature e delle superfici di lavoro; Riordino e stoccaggio delle attrezzature; Regole per evitare infezioni ed intossicazioni alimentari; Cenni sul sistema di controllo HACCP. Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro Cenni sul T.U.L.S. 81/2008; Nozioni di antinfortunistica; Nozioni di primo pronto soccorso.

I reparti di cucina L'organizzazione del lavoro in cucina: gerarchia e ruoli nella brigata di cucina; Requisiti strutturali ed igienici dei locali adibiti ad uso cucina; L'attrezzatura di cucina : La batteria – proprietà dei materiali – i vari tipi ed il corretto uso dei coltelli – i macchinari di cucina.

La cottura degli alimenti I sistemi di cottura (conduzione – convezione – irraggiamento): principi ed effetti ; Le modificazioni fisiche e organolettiche degli alimenti durante la cottura; Tecniche di cottura innovative (sotto-vuoto – a induzione magnetica – cottura a bassa densità di calore – cook and chill).

Principi di alimentazione I microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe; Le tossinfezioni alimentari: generalità, principali tossinfezioni. La composizione degli alimenti: i glucidi, i protidi, i lipidi.

La pasta ed il riso La produzione industriale della pasta. Le caratteristiche per riconoscere una buona qualità. Gli utilizzi a seconda del tipo. La pasta fresca all'uovo: forme e utilizzi. Il riso in Italia e nel mondo. Le caratteristiche del riso; Coltivazione e classificazione commerciale; Utilizzo del riso in cucina: tutte le tecniche di cottura. Preparazione di salse, preparazione di brodi, consommés, creme, purée, stufati, minestre

La carne ed il pesce I prodotti di origine animale; I prodotti ittici; Classificazione e tracciabilità; I Pesci; I crostacei; I molluschi; I caratteri organolettici della carne; Classificazione e tracciabilità; Le caratteristiche merceologiche degli animali da macello; I bovini, equini, ovini e suini; Le carni avicole; Le Frattaglie; La Selvaggina.

Le uova Le caratteristiche delle uova – La freschezza; La conservazione e le uova presenti sul mercato; Le uova in cucina (le proprietà); I diversi tipi di cottura delle uova.

I contorni Ortaggi e legumi: classificazione e uso; I principali tagli delle verdure e delle patate; I legumi secchi: classificazione e uso.

La pasticceria di base Le caratteristiche delle paste secche e delle paste molli; Le masse montate; Le paste lievitate con il lievito chimico (le principali caratteristiche).

ORE N° : 50

REQUISITI:

COSTO: 380,00

Il costo del corso comprende tutti i materiali e i prodotti per le prove pratiche inoltre a ciascun partecipante verrà fornito il grembiule e il cappello.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di partecipazione e frequenza

